I. E. Belling. Cath. Sc. A.V.

Oec 814.

Oeconomia. Lexica 8.

~~Oec: gen: No: 10~~

R

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Compendieuſe

Haußh

LEXI

Wo

Alle beym Feld- Acker-

Wieſewachs / Holtzungen / Jägerey /

und ſonſt bey dem Haußhalten vork

gründlich und

A

Derer Thiere und Kräuter

und Mißbrauch auf d

word

Daß man ſolches ſowohl in

bey allen groſſen und

nützlich ge

In Alphabetiſche

mit ſonderbarem Fleiß zuſammen

Von eine

Oeconomiſche

Ander

BAMBERG / Verlegts Martin

Des
...en und Nutzbaren
...altungs=
...ICON,
Worinnen
...Garten= und Wein=Bau/
.../Fiſcherey/Bierbrauen / Viehe=Zucht/
...rkommende Wörter und Redens=Arten
...nd deutlich erkläret,
Auch
...Eigenſchafft/ Natur/ Gebrauch
...das treulichſte unterſuchet
...rden ſind;
...n der Stadt/ als auff dem Lande
...nd kleinen Haußhaltungen
...gebrauchen kan,
...e Ordnung gebracht/
...en getragen, und in zwey Theil getheilt
...nem Liebhaber
...er Wiſſenſchafften.
...erer Theil.

...tin Göbhardt, Buchhändler. Anno 1744.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

* * *

M.

MAaß / iſt eine Vergleichung einer gewiſſen beſchränckten Länge, oder Menge mit einer anderen; daher das Maaß zweyerl. iſt, **Längen-Maaß** und **Mengen-Maaß**. Unter den **Längen-Maaſſen** iſt das kleineſte der Zoll, oder Daumen. Zwölff Daumen, oder Zoll, machen einen **Fuß** / oder **Werckſchuh**. Zwey Werckſchuh machen eine **Elle** / wiewohl dieſes nicht an allen Ellen zutrifft: Sechs Fuß machen eine **Klaffter** / oder **Faden**: Zwölff Fuß gemeiniglich eine **Ruthe** / doch nicht überall. Die **Weite** / ſo auch zum Längen-Maaß gehöret, wird bey uns durch **Meilen** gemeſſen, die wir hier 20000. Geometriſche Schuh lang machen, anderswo aber kürtzer, oder länger ſind. Das **Mengen-Maaß** wird zu **trocknen** / oder **flüßigen** Sachen gebraucht. Zu den erſten gehöret vornehmlich der **Scheffel** / welcher allhier in vier **Viertel** / und dieſe wieder in vier **Metzen** getheilet werden. Vier und zwantzig Scheffel machen einen Wiſpel, und drey Wiſpel eine Laſt Getraydes. Die Maaſſe aber ſind unterſchiedlichen Benennungen und anderen Veränderungen unterworffen, nach dem Unterſcheid der Länder und Orte. Das gemeineſte Maaß zu flüßi-

flüßigen Dingen iſt die Kanne oder Maaß/ ſo ferner in zwey Nöſſel / oder Seidel / und dieſe noch in kleinere Mäßlein abgetheilet werden. Es ſind aber auch die Kannen unterſchiedlicher Gröſſe. Vier Kannen machen ein Stübchen; ſechzehn Stübchen einen Eimer; zwey Eimer einen Ohmen; und ſechs Ohmen ein Fuder.

Made / iſt ein kleiner Wurm, welcher ſich gemeiniglich in todten Cörpern der Menſchen und Thiere, auch in alten Käſen findet; daher die Meynung entſtanden, daß dieſes Geſchmeiß aus der Fäulniß erzeiget werde. Es wollen aber einige aus der Erfahrung bewähren, daß es gleich denen andern lebendigen Thieren aus ſeinem Saamen fortkomme, und ſolche faule Cörper allein dienen die Brüth bequemer auszubringen.

Madratzen / ſeyn ausgefüllte und durchnehete Polſter, die man ſtatt der Feder-Betten zu gebrauchen und darauf zu liegen pfleget. Sie haben ſonderlich des Sommers und bey groſſer Hitze ihren Nutzen, und werden dahero zu Faul-Betten und in den Garten-Häuſern zu den Ruhe-Stätten vielfältig gebraucht.

Magd / iſt ein Dienſtbote, weiblichen Geſchlechtes, welche bey einer Herrſchafft in Lohn und Brod tritt, mit dem Geding, daß ſie dagegen derſelben aufzuwarten, und allerhand bey der Haußhaltung vorkommende und ihr anbefohlene Hauß- und Dienſt-Arbeit zu verrichten ſchuldig iſt. Nach ſolchen Verrichtungen nun, ſo denenſelben anvertrauet ſind, können ſie in **Hauß-Mägde** / oder **Vieh-Mägde** eingetheilet werden

den. Zu jenen rechnet man ſonderlich in den Städten diejenige, ſo unmittelbar der Herrſchafft im Hauſe, in der Küche, und bey den Kindern Dienſte thun, und ſind ſolche: Die **Ausgeberin** / oder **Beſchlieſſerin** / ſo auch an einigen Orten den Titel einer **Hauß-Jungfer** führet; dieſe iſt beſtellet, an vornehmen Orten, ſtatt der Frauen die Haußhaltung zu führen und zu verſehen, allerley Victualien einzukauffen, und in Beſchluß zu nehmen, dasjenige, was ſowohl vor den Herrſchafftlichen Tiſch, als vors Geſinde an Speiß und Tranck gehörig iſt, aus der Speiſe-Kammer und dem Keller heraus zu geben, und der Herrſchafft von allen und jeden geziemenden Bericht und Rechenſchafft zu erſtatten. Die **Junge-Magd** / ſo zu allerhand Hauß-Arbeiten, auſſer der Küche zum Waſchen, Kehren, Bohnen, Ausſchicken u. dergl. gebrauchet wird. Die **Köchin** / ſo in Speiſen zurichten, oder die **Küchen-Magd** / ſo dem Koch an die Hande gehen, und das Küchen-Geräthe ausſcheuren, Holtz und Waſſer in die Küche ſchaffen, und die eingekaufften Victualien nach Hauſe tragen muß. Die **Kinder-Magd** / oder **Muhme** / welche auf die Kinder im Hauſe gantz allein beſtellet iſt, ſelbige tägl. zu warten, zu reinigen u. zu waſchen, an- und auszuziehen, auch ſie in guter Zucht zu halten, und Acht zu geben, damit ſie nicht zu Schaden kommen. Auf dem Lande hat die **Hauß-Magd** das Feder-Vieh zu beſorgen, und zu füttern, vor das Geſinde zu kochen, das Milch-Gefäſſe und die Küchen-Geſchirre reine

zu halten und aufzuwaſchen, auszukehren, und wenn Zeit darzu vorhanden, mit denen Vieh-Mägden graſen zu gehen, und denenſelben melcken zu helffen ꝛc. Die **Vieh-Mägde** ſind über das Rind-Ziegē-Schwein- u. Feder-Vieh geſetzet, ſolches zu beſchicken, zu warten und zu füttern. Bey groſſen Gütern, wo eine ſtarcke Vieh-Zucht iſt, hat man eine **Groſſe-Magd**/ **Mittel-Magd**/ und **Kleine-Magd**, welche die Kühe und Ziegen nebſt dem Gälte-Vieh füttern, melcken, austreiben und wieder einbinden, ſie fleißig mit friſcher Streu verſehen, und ihnen behörig ausmiſten, Graß und Kraut hohlen, Weitzen ſchräpffen, ihnen die Siede einbrennen, und andere dergleichen Arbeiten verrichten müſſen. Unter dieſen hat inſonderheit die Groſſe-Magd das Amt auf ſich, das Brod zu backen, auſſer dieſem aber in allen Verrichtungen die munterſte und erſte zu ſeyn. Wo viele Schweine vorhanden, iſt man einer beſondern Magd darzu benöthiget, ſo die **Schweine-Magd** genennet wird, und ein ſtarckes, fleißiges und arbeitſames Menſch ſeyn muß, damit ſie mit dieſem unbändigen Vieh gut zu rechte kommen möge. Uber alle dieſe iſt eine **Käſe-Mutter**/ oder **Hofmeiſterin**/ geſetzet. Inſonderheit ſollen die Vieh-Mägde des groſſen und kleinen Viehes mit Fleiß warten, und daſſelbe getreulich verpflegen, auch mit dem Futter fürlegen und träncken ihre gewiſſe Zeit und Stunde ordentlich halten, die Melck-Kühe jedesmahl völlig ausmelcken, und lhnen nicht, nach Art liederlicher und verſchlaffener Mägde, die Helffee Milch

laſſen,

laſſen, als wovon ſie nothwendig verſeigen müſſen. Sie ſollen auch die Stallung und Küh-Tröge, oder Krippen, ingleichen die Freß-Tröge des andern Viehes ſauber und reine halten, ihnen alle Tage ausmiſten und friſch wieder unterſtreuen, auch zuweilen denen Melck-Kühen mit einer Striegel den Unflath abkratzen, als welches ihnen ſehr wohl bekommt. Auch des Nachts ſollen ſie wache ſeyn und fleißig nach dem Vieh hören, ob nicht irgend einem etwas mangele, oder daß es kranck ſey, und da ſie etwas ſpüren, ungeſäumt aufſtehen und zuſehen, auch befindenden Umſtänden nach der Hof-Meiſterin, oder Käſe-Mutter, oder auch der Herrſchafft, ſo dieſelbe zugegen unverzüglich davon Nachricht geben, damit zeitlich Rath geſchaffet werde. Sie ſollen gute Achtung auf das Feuer haben, daſſelbige zu Nachts wohl verwahren, mit dem Lichte in den Ställen behutſam umgehen, auch das Feuer-Zeug und Zundel wohl in Acht nehmen, ſolches allezeit wohl bereit und fertig an ſeinem gewiſſen Ort haben, damit, ſo des Nachts ungefehr etwas vorfället, man daſſelbe bey der Hand habe, und geſchwind ein Licht anſchlagen könne. Sie ſollen nicht nur ſich ſelbſten fein ſauber und reine halten, ſonderlich, wenn ſie mit der Speiſe und dem Milchweſen umgehen, ſondern auch die Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aeſche, Milch-Faſſe, Seih-Tücher, Rahm-Töpffe, Butter-Fäſſer, Quarck-Säcke, Käſe-Näpffe ꝛc. ingleichen die Schüſſeln, Töpffe, und anders Küchen-Geſchirr ſauber waſchen und ſcheuren, auch alles und jedes

in ſeiner richtigen Ordnung halten ꝛc. Endlich ſollen auch die Kinder-Mägde und Kinder-Wärterinnen fleißig und ſorgfältig mit denen Kindern umgehen, dieſelben lieben, unverdroſſen reinigen und ſäubern, nicht anfahren, anſchnautzen, ihnen fluchen, ſie ſchlagen, ſtoſſen, oder werffen, ſondern vernünfftig und beſcheidentlich anweiſen und ſtraffen, ſo, daß in allem mehr Liebe, als Feindſelig- oder Wiederwärtigkeit gegen die Kinder an ihnen zu verſpüren ſey. Sonſten iſt noch der Vieh-Mägde halber zu mercken, daß eine Magd, wenn ſie nur auf die Kühe allein beſtellet, derſelben füglich acht, ſchwehrlich aber biß zehen Stücken abwarten könne; wenn ſie aber zu andern Haußhaltungs-Verrichtungen gebrauchet wird, und ſonderlich das Graß weit holen muß, hat ſie mit fünff Stücken genug zu ſchaffen.

Magen, liegt unter dem Zwerch-Fell, lincker Seite, und wird abgetheilet in die Hóle und zwey Mund-Löcher, unter welchen das obere, oder vielmehr lincke, oder Magen-Mund genennet wird, weil dadurch die Speiſen aus dem Mund in den Magen kommen; das untere, oder rechte Mund-Loch wird der Pförtner genennet, weil durch daſſelbe, als eine Pforte, die nunmehro gekochte und gedauete Speiſe in die anhangenden Därme ausgelaſſen wird. Bey geſunden und mäßigen Leuten iſt der Magen von innen voll Runtzeln, die ſich aber bey Krancken, auch bey ſtarcken Freſſern und Säuffern durch das Ausdehnen verliehren. Im übrigen iſt er mit nöthigen Gefäſſen an Schlag-Blut-Spann- und

Waſſer-

Waſſer-Adern gehörig verſehen. Seine Verrichtung iſt unter andern auch dieſe, daß er den Dauungs-Safft vom Geblüte abſondere, und daß er durch ſeine Empfindlichkeit den Cörper ſeiner Erhaltung erinnere.

Magen-Schwachheit der Pferde/ rühret entweder von natürlicher Abnehmung der Kräffte, und dadurch verurſachter böſer Dauung, oder aber daher, wenn durch zu viel Einnehmung des Futters und Trancks, oder aber durch überflüßige Feuchtigkeit, die Dauung verhindert wird, daß die Speiſe nicht recht kan gekocht, und zu Stärckung und Ernährung der leiblichen Kräffte behörig ausgetheilet werden, ſondern nur rohe durchgehet, wie ſie eingefreſſen worden, davon der Leib keine Krafft, noch Nahrung haben kan. Oder ſie kommet daher, wenn ſich die verderbten Feuchtigkeit in die Haut des Magens, gleichwie in einen Schwamm, einziehen, und ſeine Krafft ſchwächen. Die Zeichen aber dieſer Schwächung ſind, wenn die Pferde viel freſſen und doch nicht erſättiget werden, welches dabey abzunehmen, daß ſie alles benagen, und immer noch mehr freſſen wollen, gleichwohl aber abnehmen und ſchmal werden, daß man ihnen die Rippen vor Magerkeit ſehen kan. Dieſem Ubel zeitlich zu begegnen, nimm Meerrettig, ſchneid ihn Scheibenweiſe, dörr ihn wohl und gut in einem Ofen, doch bey gelinder Wärme, ſtoſſe ihn zu Pulver, und gieb ihn dem Pferde im Futter; du ſollt ihm aber vorhero Fœnum græcum, welches vier Tage im Wein gebeitzet worden, füttern, hernach den Meerret-

tig und geſtoſſenen Knoblauch zum dritten Theil unter das Futter mengen und alſo freſſen laſſen. Man kan ihm auch am Halſe an beyden Seiten, ingleichen die beyden Spor-Adern ſchlagen, und ihme das Blut nebſt gedachten Pulver und Knoblauch geben.

Magen-Wurm/ iſt ein rother Wurm, dergleichen bißweilen denen Pferden im Magen wachſen, und in demſelben ſowohl als in denen Gedärmen ſich hart anhängen und einbeiſſen, auch gleich denen Eigeln im Waſſer, das Blut in ſich ſaugen, biß ſie deſſen ſatt und genug haben, oder durch Artzney-Mittel getödtet, und mit dem Koth ausgeführet werden; die noch leben, bleiben gemeiniglich in dem Hintern des Pferdes hängen, und ſehen röthlicht, oder braun, nachdem ſie in den Därmen im Durchgang Nahrung finden, haben wie die groſſen Holtz-Würme harte, ſchwartze Mäuler, unh ſehen aus, als wenn ſie Hörner wären. Etliche nennen ſie, ihrer Geſtalt und Eigenſchafft nach, Engerlinge, weil ſie denen Engerlingen, welche zur Winterszeit denen Hirſchen in der Haut ſtecken, oder im Frühling in groſſer Menge über dem Schlund im Kopff gefunden werden, ziemlich gleichartig ſind. Ein Pferd, ſo mit dieſen Magen-Würmern geplagt iſt, wird gemeiniglich mager, ſchlägt mit den hintern Füſſen an den Bauch, als wenn es die Fliegen biſſen, reibet und wältzet ſich, krümmet ſich und ſiehet in die Seite, da es den Schmertzen empfindet. Weilen auch einem ſolchen Roß die Zunge hart und runtzlicht wird, ſo reibe ihm ſolche

che wohl mit Eßig und Saltz; wollen die Runtzeln nicht vergehen, noch die Zunge weich werden, ſo hats die Würme; vergehen aber die Runtzeln, und die Zunge wird weich, ſo hats ſich verfangen, wornach man ſich alſobald richten kan. Dieſe Würmer nun auszutreiben, ſiedet einen guten Theil Rocken-Korn und Saltz, oder geſtoſſenen Schwefel in Waſſer, und gebets ihm zu trincken. Oder nehmet guten Eßig, geſtoſſenen Knoblauch und Menſchen-Koth, rühret es wohl unter einander und gieſſets dem Pferde ein. Oder: Nehmet Teuffels-Dreck einer Haſel-Nuß groß, Ofen-Ruß, Saltz, klein geſtoſſene Kreide, jedes ſo viel als ein Hüner-Ey, und ſo viel Weiß-Wurtzel klein geſchnitten und geſtoſſen, thut es zuſammen in ein Nöſſel, oder halbes Maaß guten Wein-Eßig, laſſet dem Pferd auf den Abend kein Futter geben, und gieſſet ihm des Morgens dieſen Tranck ein, doch gebet ihme denſelben Tag nicht mehr zu trincken. Oder nehmet alten rothen Wein eine Kanne, gepülvert Hirſch-Horn zwey Loth, des beſten Theriacs und Wurm-Saamen, jedes ein Loth, ein Quintlein Nieß-Wurtz, und zwantzig Stücke Lorbeern; thut dieſe Stücken zuſammen in den Wein, laſſet es einmahl aufkochen, und gieſſets ſodenn dem Pferd in warmen Bier ein, ſo treibet es die Würme von dem Roß, daß keiner mehr bey ihm bleibet. Dieſen Würmern kan man bey Zeiten vorkommen, wenn man die Pferde fleißig wartet, mit gutem Haber, Heu und Stroh füttert, und mit reinem, friſchem Waſſer träncket; ingleichen, wenn

man

man ihnen alle Monat einmahl Saltz mit gepülverten langen Pfeffer und Entian vermenget, zu eſſen giebet. Denn dieſes läſſet die Würmer nicht wachſen, und wenn ſie ſchon gewachſen ſind, ſo vertreibet es ſie doch bald wieder.

Magen-Wurtzel / ſiehe Zehr-Wurtzel.

Mager / iſt eine Baum-Kranckheit, welcher unter allen Bäumen keiner ſo ſehr als der Apffel-Baum unterworffen iſt; denn wenn derſelbe zu viel Nahrung hat, ſo bekommt er alsdenn überflüßig Safft, und wenn dieſer etwan an einem Ort erſtickt, ſo wachſen Würmer daraus, daher es einige den Wurm nennen, wiewohl der Wurm, der ſich vornehmlich an den Birn-Bäumen äuſſert, bey weitem nicht ſo ſehr um ſich friſt als der Mager an den Aepffel-Bäumen. Denſelben nun zu verhüten, ſoll man auf keinen Stamm propffen, der ſchwartz um das Marck iſt, oder, falls dergleichen ſchon eingewurtzelt, und man ſolchen nicht gerne auf die Seiten ſchaffen wolte, wenigſtens nach ſolcher Gattung Pfropff-Reiſern trachten, die dem Mager nicht unterworffen ſind, durch dieſes Mittel demſelben hernach deſto beſſer zu begegnen und abzuhelffen. Hernach verurſachet auch der allzu geile Boden mit ſeiner überflüßigen Nahrung ſolchen Zufall; denſelben zu verhüten, ſollen in dergleichen Grund keine Aepffel-Bäume geſetzet werden; wofern man aber die ſchon allda gepflantzte ſtehen laſſen, und aber dem Mager nichts deſto weniger ſo weit möglich abwehren wolte, ſoll man das Schrepffen fleißig brauchen, denn dadurch bekommt der über-

flüßige

flüſſige Safft Lufft, daß er nicht erſtickt, und alſo keine Würmer darinnen wachſen können. Iſt aber der Mager ſchon ausbrüchig worden, muß derſelbe ſäuberlich, biß auf das geſunde, ausgehauen, verſtrichen, und hiernächſt mit dem Schrepfſen zu rechter Zeit fortgefahren werden; als welches unter allen Mitteln das beſte iſt, wordurch manchem Baum, der ſonſt endlich verderben müſte, geholffen werden kan.

Magnet-Stein / iſt ein harter, nicht ſonderlich ſchwerer Stein, wird an unterſchiedlichen Orten, jedoch auch von unterſchiedlicher Krafft und Würckung gefunden, wie er denn unter andern auch an der Böhmiſchen Gräntze, und Schwartzenberg, zu finden, auch in unſerm Ertz-Gebürge bekant genug iſt. Ein guter Magnet muß grau, ſchwärtzlich, dabey auch roth ausſehen, und damit er etwas zu zehren habe, ſtets in Eiſenfeilig liegen. Die Kräffte des Magnets beſtehen nicht in ſeiner Gröſſe, ſondern in gewiſſen Adern; darum er auch nicht nach der Gröſſe, ſondern nach der Tugend geſchätzet wird. Der Gebrauch des Magnets, nachdem ſeine Tugend den Nordſtern zu zeigen bekannt worden, iſt unſchätzbar, maſſen allein durch dieſes Mittel die Fahrten über das weite Meer angeſtellet, und ſo viel neue Länder haben entdeckt werden können. In der Artzeney hat der Magnet, wie der Blutſtein, eine ziehende und austrocknende Würckung, und wird nur äuſſerlich gebraucht; in dem Magnet-Pflaſter, ſo für das Zipperlein dienen ſoll, wird

wird er vergeblich angewendet, weil er zerſtoſſen keine anziehende Krafft mehr hat.

Magſame / ſiehe **Mohn**.

Mähder / heiſſet derjenige, der das Gras von denen Wieſen, und den Haber, oder andere Früchte, von dem Acker mit der Senſe, gegen ein gewiſſes Lohn abhauet. An manchen Orten kriegen die Mähder des Tages zweymahl zu eſſen und ein geringes Tage-Lohn, von etwan zweyen, oder dritthalben guten Groſchen, oder es wird ihnen das Tage-Lohn ſtärcker gemacht, hingegen fällt das Eſſen hinweg, und die Mähder müſſen ſich ſelber verköſtigen.

Mähdig / ſagt man von den Wieſen, wenn ſie gut Graß und Heumachen geben, und zwar heiſſen ſelbige **ein-zwey**-oder gar **dreymädig**/ wenn nemlich das Graß davon des Jahres ſo vielmahl abgehauen werden kan, wiewohl die von der letzten Art nicht ſo häuffig anzutreffen.

Mähne / heiſſen die langen Haare, welche oben auf dem Hals eines Pferdes ſitzen, und demſelben zur Zierde dienen. Die Mähne an einem Pferde ſoll weder zu dicke, noch zu dünne, auch nicht zu kurtz ſeyn; wenn ſie biß auf das Schulder-Blatt reichet, ſo iſt ſie lang genung, iſt ſie aber länger, ſo iſt es deſto ſchöner. An edlen und koſtbaren Haupt-Pferden ſollen die Haare an der Mähne nicht hart und krauß, ſondern lang und zart ſeyn, weil grobe Haare ein gleiches Temperament anzeigen, da hingegen ſtarcke, krauſe und ſpitzige Haare an Kleppern und arbeitſamen Roſſen wohl paſſiren mögen, weil ſie eine Anzeig ihrer

rer ſtarcken und dauerhafften Natur ſind. Etliche Pferde haben in der Mähne Jüdgens-Zöpffe, dergleichen ſonderlich bey denen Polniſchen und Ungariſchen gefunden werden; denen ſoll man rohes, friſches, oder dürres Igels-Fleiſch zu freſſen geben, und die Haare mit Igels-Fette ſchmieren. Die Stall-Knechte müſſen angewieſen werden, allezeit, ehe ſie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde auszukämmen, vorhero die verwirrten Haare mit denen Fingern aus einander zu richten hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seiten auf die andere zu werffen, das Kämmen ſelbſten aber mit einem trocknen Kamm zu verrichten, denn obwol einige in denen Gedancken ſtehen, daß, wenn der Kamm vorhero genetzt würde, die Haare deſto hefftiger wachſen müſten, ſo irren doch dieſelben hierinnen gar ſehr, dann das Waſſer macht nur die Haare hart und ungeſchlacht, ſondern es legt ſich auch der Staub nur deſto feſter in die Haare.

Mahl-Baum, oder **Marck- und Grentz-Baum**, iſt ein ſtarcker Baum, welcher vornehmlich in denen Wäldern und Wieſen zum Mahl, oder Marckung dienet. Hierzu werden inſonderheit die Eichen und Linden genommen, weil ſie nicht allein in denen Winden und Wettern, ſondern auch ſonſten vor der Fäule ſehr dauerhafftig ſind.

Mahl-Pfahl, iſt ein eichener Pfahl, dergleichen an etlichen Orten, abſonderlich wo man die Steine nicht füglich haben kan, zu einem Mahle geſchlagen, und entweder mit eingebrann-

nach einer ordentlichen Form gearbeiteten Grentz= oder Mahl=Steine folgende Stücke zu bemercken vor, als der Kopff / dieſes iſt der oberſte Theil; die Seiten, ſo neben zu von dieſen abgehen; der Fuß iſt das dickere Theil, ſo in dem Boden zu ſtehen komme; daß Gefäß, daß gantz untere Theil, darauf der Stein ruhet und ſitzet, und denn endlich das Lager/oder die Grube/ darein er gelaſſen wird. Hiernächſt ſeyn auch die gedachten Mahl=Steine mit einem Zeichen, als zum Exempel mit einem Creutz=Schnitt= oder Runſen (ſo man eine Schlaiffen nennet) Buchſtaben, oder etwas anders bemercket, damit ſolcher Geſtalt die rechten von den unrechten unterſchieden werden können. Es iſt aber ſolche Bezeichnung, ſo mit einer Runſen geſchiehet, entweder gerade, oder krumm, oder auch eckigt, wie nehmlich die Marck=Scheidung gehet, darauf zu hauen, damit man ſehen möge, wo die Merck=Steine hinweiſen, welches der richtigſte Weg iſt, die Mahl=Steine zu bezeichnen. Diejenigen Steine, welche man zu Anfang des Ackers, oder Waldes ꝛc. oder auch zu Ende deſſelben oder in ein Eck oder an das Ort der Marckung ſetzet, werdē Haupt=Steine Eck=und Ort=Steine; dieſe aber, ſo mit anläuffen, und darzwiſchen ſtehen, Lauffer gennenet, die etwas kleiner und nicht gezeichnet ſind. Denen alſo bezeichneten Mahl=Steinen, werden etliche kleine Steinlein, als zeugen mit unter geleget, welche gewiſſe Kundſchafft und Zeugniß geben, daß ſie rechtmäßig geſetzet und bekräfftiget ſind, weswegen ſie denn auch Zeugen genennet

net werden, und wenn in Erhebung der Mahl-Steine keine Zeugen bey denenſelben anzutreffen, das iſt, wenn ſie ohne Eyer ſind, (wie die Untergänger zu reden, und dahero auch dieſe Zeugen **Stein-Eyer** zu nennen pflegen) ſo ſind ſie unkräfftig und nicht gültig, ſie wären denn vor bekanntliche Mahle, oder Marcken von Alters her iederzeit gehalten worden; und zu dieſen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein, abſonderlich zu denen Ort- oder Eck-Steinen die ſie aus einem breiten Stein, oder Blatte von einander ſchlagen, dergeſtalt, daß ſich, wenn man die ſelben ſuchet, die Stücke recht wieder zuſammen fügen; und ſelbige leget man im Eingraben alſo bey und neben die Mahl-Steine, daß man wohl ſehen und urtheilen kan, wo ſie hinzeigen. An einigen Orten werden an ſtatt dieſer Steinlein, oder zu denenſelben Ziegel-Steine, Gläſer, Kohlen, zerknirſchte Eyer-Schaalen, oder Kalch geleget, und dieſeswegen der ewigen Währung, welches auch vor Alter alſo geweſen; dahero, wenn man in vielen Jahren zu den Mahl-Steinen räumet, und Kohlen ꝛc. antrifft, pfleget dieſes als ein unverwerffliches Mahl- oder Marck-Zeichen gehalten zu werden. Die vorſetzliche und boßhafftige Verrückung der Mahl- und Grentz-Steine, iſt ein ſo groſſes Laſter, daß nicht nur in heil. Schrifft, und zwar im fünfften Buch Moſis, im 27. Cap. 17. v. derjenige verfluchet wird, der ſeinen Nächſten Grentzen engert, ſondern auch vor dieſem in denen Cent-Ordnungen eine Lebens-Straffe von

abſcheulicher Art auf dieſes Verbrechen geſetzet worden, ſolche Straffe wird mit nachfolgenden Worten beſchreibet: Wo einer wiſſentlich Marck-Steine ausgräbet, den ſoll man in die Erde graben biß an den Halß, und ſoll denn nehmen vier Pferde, die des Ackers nicht gewohnet ſind, und einen Pflug der neu iſt, und ſollen die Pferde nicht mehr gezogen, und der Enck nicht mehr geahrn, noch der Pflughalter nicht mehr den Pflug gehalten haben, und ihm nach dem Halß ähren, biß ſo lang er ihm den Halß abgeähret hat, ſtatt welcher Straffe heut zu Tage in der peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. 114. eine peinliche Leibes-Straffe, nach Gefährlichkeit, Gröſſe, Geſtalt und Gelegenheit der Sachen, von Kayſer Carl dem fünfften geſetzet worden iſt.

Majoran/ iſt ein bekanntes, wohlriechendes Kraut, Sommer und Winter Majoran, will Schatten und ein fettes Erdreich haben: muß jährlich geſäet, auch wohl beſpritzet werden. Der Gebrauch dieſes kleinen Kräutleins ſowohl in der Küche, da er an Fleiſch und Fiſchen ein angenehmes Gewürtze abgiebet, als auch in der Artzeney mannigfaltig. Er hat eine erwärmende, trocknende, ſtärckende Tugend dienet ſonderlich zu Stärckung des Haupts, wider Schnuppen, Schwindel, Sauſen der Ohren, und ſelbſt die fallende Sucht.

Mals / Türckiſcher Weitzen / iſt eine Hülſen-Frucht, ſo in Italien gar viel gebauet, und zu Brey gebrauchet wird. Es erfordert einen fetten Boden, und

ſtarcke

ſtarcke Sonnen-Hitze, wenn es recht reiff werden ſoll, wächſt zu einer ſtarcken Staude, mit groſſen Blättern wie Schilff, unter welchen die Aehre hervor kömmt, und viel hundert Körner, in der Gröſſe einer Erbſe, welche Reihenweiſe in einem peltzigen Kolben ſitzen. Sie ſind in der Farbe ſehr unterſchieden, etliche gelblich, andere roth, purpurfarb, blau, ſchwärtzlich, oder bunt. Sie ſollen eine ſtarcke und geſunde Nahrung geben. Die Aehre, wenn ſie noch im Kolben, und grün iſt, kan gekocht, oder geröſtet, als etwas niedliches genoſſen werden Aus dem Stengel, wenn er noch grün, wird ein Honig gepreſſet, das Stroh giebt ein gut Futter vor die Pferde, und die daraus gebrannte Aſche mit *Terpentin* vermengt, dienet wider das Hauptwehe.

Maiſch-Faß / iſt dasjenige Faß, welches in dem Weinberge gebrauchet wird, darinnen die zerſtampfften Beere, ſo man Gemäſche heiſt, nach der Kelter zu führen.

Majus, **May-Monath** hat 31. Tage. Von dieſes Monats Nahmens-Urſprung ſind unterſchiedliche Meynungen. Diejenigen, die ihn von der Majeſtät, oder dem deutſchen Wort May, welches einen grünenden Baum, oder Zweig bedeutet, herführen, ſtimmen in ſolcher Deutung mit der Zeit deſſelben allerdings, überein, weil ſich die Herrlichkeit des Schöpffers kaum in einem Monat ſo ausnehmend majeſtätiſch, als in dieſem, offenbahret: Denn das Erdreich hat ein grünes Schmaragdenes Kleid

zum andern mahl umackern, bey mittelmäßig feuchten Wetter; auch die graſigten Aecker umreiſſen.

Sommer⸗Gerſten⸗ und andere Sommer⸗Früchte anbauen, was der Landes⸗Art nach nicht eher hat ins Feld gebraucht werden können.

Hopffen ſtängeln, anſchlagen und hacken; im Winter⸗Getrayde nicht mehr graſen; hingegen den Weitzen, wo er zu geil, mit der Sichel oben verſchneiden, oder ſchrepffen, ehe er ſchoſſet und einen Halm gewinnet.

Den Haber rollen und überwaltzen, oder zuegen.

Hirſchen und Himmel⸗Thau um Walpurgis dünne anbauen, jäten, und wenn er aufgegangen iſt, wo es ſeyn kan, wäſſern.

Den mitlern Lein in gutes Erdreich ſäen, im letzten Viertel, je älter er iſt, je beſſer. In der Dürre iſt ihm die Wäſſerung, wo ſie zu haben, wohl dienlich.

Bohnen und Mahen um Walpurgis; Heydel und Hanff um den Urbans⸗Tag ſäen. Der kleinſaamige Heydel iſt am beſten.

2.) Im Küchen⸗Garten ſoll man

Zwiebel⸗ und Möhren⸗Saamen ſäen, und dem Unkraut mit fleißigen Jäten ſteuren, daß es nicht aufkommen möge.

Die Kappus⸗Pflantzen mit Kohl⸗Staub, Aſchen und geſtoſſener Gerber⸗Lohr wider den Erd⸗Floh überſtreuen.

Selleri, Baſilien und Winter⸗Majoran, und andere Garten⸗Kräuter, auch Kohl⸗Pflantzen verpflantzen im Zunehmen des Monds,

wenn

wenn ſichs zum Regen anlaſſen will. Im abnehmenden Mond der Winter-Rettig ſäen, it. Cicori, gelbe und rothe Rüben, Endivien, und dergleichen.

Roſen brechen, einmachen, ausbrennen.

Calmus bey abnehmenden Mond in feuchten Boden verſetzen, weil er gerne im Naſſen ſtehet.

So man die Kürbis-Gurcken- und Melonen-Kerne, wie auch viele andere, biß dato Kälte halber nicht hat in Acker bringen mögen, muß mans nunmehro bewerckſtelligen.

Rauchbeer, Ribes, Maulbeer-Zweige, Wein-Kraut, Salbey und den edlen Roßmarin pelzen.

3.) Im Obſt-Garten ſoll man

Denen Pelzern an Orten, da der Sommer bald eintritt, keinen Dünger mehr zulegen; die Waſſer-Zweige und überflüßige Blüthe, und das Graß um den Stamm herum wegnehmen, ſie vor Ameiſen, Mayen-Käfern, und andern Gewürm, ſo die Knoſpen abfreſſen, beſchirmen, und wenn es nicht regnet, alle Abende ſachtenach und nach begieſſen.

4.) Im Wein-Garten ſoll man

Zum andernmahl felchen, oder ruhren, und vollends gar gruben, was bißher verſparet worden.

Giebt ſich ſpät das erſte Brachen,
Hat die Fächſung gute Sachen.

5.) Im Walde ſoll man

Aus dem Dickicht die tännene, fichtene, und dergleichen, Hopffen-Bohnen- und andere Sten-

Stengel haraus hauen, und damit den andern noch ſtehenden Raum und Platz machen, daß es nicht zugleich verdirbet.

6.) In der Vieh-Zucht ſoll man

Den Schaafen die Wolle im Zunehmen des Monds abnehmen: Wenn die Lämmer abgeſetzet ſind, die Schaafe gegen dem Ende dieſes Tages dreymahl melcken.

Dem Rind-Vieh Meiſter-Wurß, Alant-Wurtz, oder Lorbeer mit Saltz beſprenget geben.

Den Schweinen Chriſt-Wurtz ins Trincken legen, weil ſie jetzo bißweilen von allerhand Geſchmeiß und Raupen mit dem Graß und Wurtzeln einſchlucken.

Im abnehmenden Mond, und ehe die Hitze überhand nimmt, die jungen Kälber und Widder ſchneiden, oder auswerffen laſſen.

Das Zug-Vieh nach geendigter Sommer-Satt wohl warten, damit es ſich erholet, und was auf den Leib bekommet.

7.) In der Pferde-Zucht ſoll man

Die Pferde im abnehmenden Mond, ehe die Hitze zu groß wird, ſchneiden, oder auswerffen laſſen.

Den Stuten und Füllen auf die Weide führen, weil nun in der Helffte dieſes Monats die Beſchell-Zeit ſich endiget.

Die jungen Pferden etliche Tage hindurch meiſtens Eichen-Laub fürgeben.

8.) Beym Feder-Vieh ſoll man

Die alten Gänſe fürs erſtenmahl berupffen; die ihnen

ihnen jetzt ausfallende Kielen zu Schreib-Federn aufheben. Die jungen Gänſe bey rauhen und kalten Regen-Wetter zu Hauſe behalten.

Denen Hünern Enten-oder ihre eigene Eyer unterlegen. Die Küchlein warm halten, und ihnen Feld-Kümmel und Quentel, oder Hammerſchlag in das Trincken legen; weil ſie bey währender Korn-Blüthe gar leichtlich ihr Leben einbüſſen. Man kan dieſes Mittel auch wider den Zips gebrauchen.

9.) **Bey den Bienen ſoll man**

Zu denen Stöcken ſehen, und die übrigen Könige abthun.

10.) **Bey der Fiſcherey ſoll man**

Krebſe fangen im vollen Schein, weil ſie jetzt leibig und gefüllet ſind.

Aale und Lachs fangen. Mit Käfern, Krebſen, Regen-Würmen, oder in Fenchel gekochten Graupen angeln.

11.) **Zu Hauſe ſoll man**

Mit flieſſenden Waſſer, wo es zu haben, bleichen.

Die Stroh-Dächer neu machen und ausbeſſern, das alte Dach-Stroh dem Vieh unterſtreuen, welches guter Dünger giebet.

Alles, was von Lein gemachet und gekleibet wird vor die Hand nehmen, als Oefen, Back-Oefen, Treſch-Tennen, Leim-Wände, rc.

Das Getrayde ſonderlich wenn das Korn blühet, öffters umſchlagen.

Wein-und Bier-Eßig auf das gantze Jahr machen

machen. Der von Holtz-Aepffeln gemachte iſt der beſte, geſchmackhafftigſte, und koſtet am wenigſten.

Zu dieſer Zeit die Mayen-Butter einſaltzen und einlegen.

Was in dieſem und nachgehenden Monat von Weinen ſich nicht verändert und die Farbe behält, das hält ſich viel Jahre.

Junge Neſſeln im abnehmenden Mond abſchneiden und auftrocknen, iſt eine gute Lungen-Artzeney. Jngleichen auch die Moß-Blumen eintragen zum Herbſt-Futter.

Dinten anſetzen vom Regen-Waſſer und den darzu gehörigen Stücken. Die Kiele welche jetzt die Gänſe fallen laſſen, an einer Glut ſtreiffen und zurichten.

12) **In der Küchen ſoll man**

Kälber-Kraut, Meliſſen, Pimpinell, Rauten, Salbey in den Wein legen, und Kräuter-Salat genieſſen.

13.) **In der Artzeney ſoll man**

Regen-Würme ſammlen die Köpffe abreiſſen, das übrige in ein Glaß, darinnen Baum-Oel, legen, und an die Sonne ſetzen; iſt gut für das Glieder-ſchwinden, Rückweh und Schmertzen der Flächſen, wenn man es warm machet, und die lahmen Glieder damit ſchmieret. Dergleichen man auch aus Mayen-Würmen, Mayen-Schnecken, die man mit Saltz beſtreuet, machen kan, ſo ein gut Wund-Oel zu friſchen Wunden abgiebet.

Milch und Butter iſt jetzo am geſundeſten.

Man

Man kan auch artzeneyen und Aderlaſſen, auch Bäder gebrauchen, wenn es nöthig iſt.

Malandres, ſind eine Art Raude, Krätze, oder Geſchwür, welche an dem Gelencke der Knie bey den Pferden ſich ereignen.

Malter / iſt ein Getraydig-Maaß, ſo zwölff Scheffel hält: Sechs Malter machen im Sächſiſchen und Brandenburgiſchen eine Laſt, das iſt 72. Sechffel. Zu Hanover und im Würtenbergiſchen hält ein Malter drey Scheffel, und am Rhein viere.

Maltz / iſt Gerſte, oder Getrayde, ſo durch Einweichen und Dárren zum Bierbrauen, oder Brandtewein-brennen zugerichtet iſt, zum erſten wird Weitzen und Gerſten, zuweilen mit etwas Haber vermiſchet, zum letzten Weitzen und Korn gebraucht. Das Getrayde ſoll über ein Jahr nicht alt ſeyn, ſo wächſet es geſchwinder; vornehmlich ſoll man nicht Getrayde von ungleichen Alter unter einander mengen, weil es nicht gleich auswachſen kan, und eines davon verderben muß. Die Zurichtung des Maltzes geſchiehet alſo; Erſtlich wird das Getrayde in einen Bottig geſchüttet, und Waſſer darauf gegoſſen: wenn es nun genung geweichet, wird es auf dem Maltz-Boden etwa eines Schuhes hoch ausgebreitet, und täglich etliche mahl umgerühret, biß es übertrocknet, alsdenn etwas höher gehäuffet, daß es durchwarme und auswachſe; wenn es genung gewachſen, wird es auf die Darre gebracht, und mit beſonderem Fleiß gedörret, damit es nicht anbrenne,

brenne, als wovon das Bier einen ſtrengen Geſchmack und dunckle Farbe bekommt. An einigen Orten wird das Maltz nur an der Lufft getrocknet. Je weniger bey Zurichtung des Maltzes geeilet wird, je beſſer pfleget es zu gerathen.

Mandel/ iſt eine Zahl von funffzehen Stück, wornach verſchiedene Kleinigkeiten gerechnet und gezehlet werden. Die Garben auf dem Felde werden auch nach Mandeln in Hauffen geſetzt. Vier Mandeln machen ein Schock.

Mandel-Krähe/ **Grün-Krähe**/ iſt ein Vogel, in der Gröſſe eines Holtzſchreyers, oder Nußhähers, über den Leib hellblau, und auf dem Rücken bräunlich. Er brütet nicht bey uns, ſondern ziehet nur in der Erndte, und offt gar eintzeln vorbey, und nähret ſich alsdenn von den ausgefallenen Körnern, maſſen er gantze Aehren verſchlucken kan. Er iſt gar fett, und hat ein wohlſchmeckendes Fleiſch.

Mandeln/ die Frucht eines Baums, ſo dem Pferſich-Baum in allem gleich kömmt, nur daß ſeine Blätter etwas ſchmäler ſind. Die Frucht iſt erſtlich in eine rauhe, fleiſchige Haut, die zu nichts dienet, wie die welſchen Nüſſe eingewickelt hernach in eine harte Schale eingeſchloſſen, welche einen weiſſen Kern mit einem dünnen, braunen Häutlein überzogen, enthält. Derſelben ſind zweyerley, ſüſſe und bittere/ die letzte Art dienet nur in die Apothecke. Die ſüſſen Mandeln werden grün genoſſen, wie die Nüſſe. Man kan ſie auch, wenn ſie halb reiff ſind, wie die welſchen Nüſſe gantz einmachen. Die dürren

Mandeln, ſo aus der Frembde zu uns gebracht werden, befinden ſich entweder noch in der Schale, davon eine Art ſo mürbe, daß man ſie zwiſchen den Fingern zerquetſchen kan, die andere aber ſehr hart iſt; oder in reinen Kernen, und ſind kleiner, oder gröſſer, nach dem Orte ihres Wachsthums, darunter die Ambroſiner die lieblichſten am Geſchmack, die langen Mandeln aber die anſehnlichſten ſind. Sie geben eine gute Nahrung, mildern die ſcharffen Feuchtigkeiten, reinigen und verdünnen die Säffte. Das daraus friſch gepreſſete Oel iſt vortrefflich an Salaten. Man brauchet die Mandeln auch vielfältig an die Speiſen, zu Fleiſch und Fiſchen; ſo wird auch eine Lactade, oder Mandel-Milch davon gemacht, die ſehr nahrhafft und kühlend iſt; ingleichen Mandel-Torten und Marcipanen. Die bittern Mandeln ſollen den Magen ſtärcken, und der Trunckenheit wehren, ſie machen aber einen ſtarck-riechenden Athem.

Mandel-Milch, iſt eine Lactade von ſüſſen Mandeln, welche mit friſchem Waſſer angeſtoſſen, durchgeſeiget, und die Milch nach Belieben mit wenigem Zucker, auch Roſen-Zimmet-oder Pferſich-Laub-Waſſer erhöhet wird. Sie dienet mehr den Geſunden, wenn man ſich erfriſchen, und den Leib anhalten will, kan aber auch bey Krancken gebraucht werden, weil ſie nähret und kühlet. **Mandel-Milch** heiſſet auch ein Tranck, ſo von denen ſo genannten vier kühlenden Saamen, das iſt, von Kürbis-Melonen-Pfeben-und Gurcken-Kernen auf die Art einer Mandel-

Milch bereitet, derſelben gleich ſiehet, und bey Krancken zur Kühlung, auch den Schlaff zu befördern, gebraucht wird.

Mandel-Oel/ iſt dasjenige, ſo aus Mandeln gepreſſet wird. Wenn es gut ſeyn ſoll, müſſen die Kerne nicht alt ſeyn, auch die Zubereitung ohne Feuer geſchehen. Das ſüſſe Mandel-Oel wird äuſſerlich in Pflaſtern und erweichenden Umſchlägen; innerlich aber bey neugebohrnen Kindern, bey Erwachſenen zu Linderung der Stein-Schmertzen, ſchneidenden Waſſers, Huſtens und Bauchgrimmens nützlich gebrauchet. Der ausgepreſſete Teig wird zu der Mandel-Seiffe genommen. Das bittere Mandel-Oel dienet zu den Gebrechen der Ohren, und eine ſchöne Haut zu machen. Der überbleibende Teig, ſo auch zur Schminck-Seiffe gut, iſt hingegen den Hünern und anderm Geflügel ſchädlich, ja tödtlich.

Mangolt / Römiſcher Kohl / iſt ein bekanntes, gutes Küchen-Kraut, ſo eine geſunde, verdauliche Speiſe giebet, hat ziemliche groſſe Blätter. Seiner Farbe nach iſt es vielerley, weiß, roth, gelb und ſchwartz-grün, die aber doch alle einerley Blätter haben. Die Blätter werden äuſſerlich zu den entzündeten Geſchwüren und Geſchwulſten, auch ſo man Hände und Füſſe erfrieret, gebraucht. Der Safft wird zu Reinigung des Gehirns in die Naſe gezogen, und ſtillet das Ohren und Kopffweh.

Männichen macht der Haſe, wenn er ſich auf die hinterſten Läuffte ſetzt, und die vörderſten in

die

die Höhe hält: es wird auch vom Bären geſaget, wenn er ſich in die Höhe dehnet.

Manns-Blut / dieſes Gewächs wird in Gärten unterhalten. Einige legen demſelben runde, harte Stengel, und dreymahl gröſſere Blätter zu, als die am Johannis-Kraute ſind; ſelbige ſehen anfangs grün, zu Ende des Sommers dunckelroth, und geben, wenn ſie zerrieben werden, einen blutrothen Safft von ſich. Die Blumen ſind gelbe, und der Saamen braun Andere ſagen, daß dieſes gantze Kraut gröſſer und länger ſey, als das Johannis Kraut, an Blüthen und Blättern aber demſelben ſonſt gleich. Es führet die Choleriſchen Feuchtigkeiten ab, und hat im übrigen mit dem Hartheu einerley Nutzen.

Manns-Mad / Manne-Mad / ein Stück Wieſe, ſo viel als ein Mann in einem Tag mähen kan: ein Stück Erdreich, als viel in einem Tage mit zwey Ochſen angebauet werden kan. Dieſes wird auch ein Mann-Werck genennet, gleichwie im Weinberge Mann-Grab und auf dem Alpen Mannſtoffel / ſo viel ein Mann in einem Tage bearbeiten, oder beſtellen kan

Manns-Treu / Kraus-Diſtel / iſt ein Diſtel-Gewächs, welches an ſandigten, ſteinigten und graſichten Orten wächſt, hat einen runden Stengel mit vielen Zweigen, breite, gekerbte Blätter mit Stacheln beſetzt, und Blumen, derer etliche weiß, andere grün, die meiſten aber blau ſind, voller Stacheln. Deſſen Wurtzel wird im Junio gegraben und aufgedörret. Sie

wird wider das Hertz-Weh, Verſtopffung und Erkältung der Mutter, für den Grieß, Bauch- und andere Wehe gebraucht.

Marellen / Amarellen / iſt ein Stein-Obſt, den Pferſichen nicht ungleich, nur daß es etwas länglich iſt. Es wird zeitig reiff, und iſt ſchön gelb, in- und auswendig. Sie übertreffen die Pferſichen an Güte und Lieblichkeit, ſind aber ſchwerer zu verdauen. Es giebt derſelben mancherley Arten, die aber faſt anders nicht, als in der Gröſſe unterſchieden. Die Kerne ſind bey etlichen bitter, wie die Pferſichen, bey andern ſüß, wie Mandeln. Die bittern ſind gut wider die Würme der Kinder. Der Marellen-Baum wird nicht groß, blühet weiß, wie der Kirſch-Baum. Er läſſet ſich auf Mandeln, Pflaumen, Kirſchen, ſonderlich die groſſen Eyer-Pflaumen, und auf Quitten ängeln, die auf Pflaumen tragen eine gröſſere Frucht, die andern bekommen einen ſüſſen Kern.

Margarethen-Blůmlein / iſt ein niedriges Kraut, ſo allenthalben auf den Feldern und Wieſen wächſet, und faſt den gantzen Sommer hindurch blühet. Es iſt ein vortreffliches Wund-Kraut, innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen, kühlet, feuchtet, lindert und heilet, ſonderlich wenn inwendig im Leibe etwas zerriſſen und zerſtoſſen iſt.

Marien-Diſtel / Meer-Diſtel / iſt ein Kraut, das in unſern Gärten wächſet, grün- und weiß-geſleckte, am Rande gekerbte, und mit ſcharffen Stacheln beſetzte Blätter hat; auf einem

nem ſtachelichen Kopffe Pomerantzenfarbne Blumen trägt, und in der Würckung mit dem Cardobenedicten faſt überein kömmt, ſonderlich den weiſſen Fluß der Weiber vertreibt, und alle Wäſſerigkeit des Geblüts benimmt, gegen die Waſſer- und Gelbeſucht, Seitenſtechen, Blutſpeyen heilſamlich dienet.

Marien-Glaß / ſiehe Frauen-Eiß.

Marien-Rößlein / die gefüllten ſeynd die ſchönſten, an der Farbe roth, leibfarb und weiß, grünen den gantzen Sommer hindurch, und hangen immer voll mit Rößlein, nehmlich vom May an biß in October. Sie vermehren ſich in Neben-Schößlein, die man im Frühling verſetzen mag, und bleiben den Winter über im Garten ſtehen.

Marck / iſt ein Gewicht, das in ſechzehen Loth, und dieſe ferner in achtzehen Grän abgetheilet, ſo im Auswägen des Silbers, Goldes, und anderer Koſtbarkeiten gebrauchet wird. Es iſt aber eine Marck Goldes im Werth 72. Rheiniſche Goldgülden, und eine Marck Silber 8. Reichs-Thaler. Marck Däniſch iſt ein ſechstheil, Marck Lübiſch ein drittheil eines Reichs-Thalers; Marck Cölniſch, oder Preuſiſch iſt 20. Groſchen Pohlniſch, oder zwey neuntheil eines Reichsthalers.

Marck / iſt ein ſchmieriges Fett, ſo in den hohlen Beinen der Thiere ſitzt, und dieſelben nicht nur füllet, ſondern auch feuchtet, daß ſie nicht austrocknen, und brüchig werden. Das innwendige weiche Weſen des Gehirns wird auch das

Marck und die aus demſelben durch den Rück-grad ablauffende Streiffe das Lauge- oder Rü-cken-Marck genennet. Auſſer dieſem wird um der Gleichheit willen in dem mineraliſchen Reiche Marck genennet das noch nicht erhärtete Weſen, ſo in den Stein- und Ertz-Brüchen ſich zu wei-len findet: und in dem wachsthümlichen das inn-wendige weiche Weſen, ſo an den Bäumen, Stau-den und Kräutern von dem Holtz, oder der Rin-de beſchloſſen wird.

Mariniren / heiſſet ſo viel, als die in Baum-Oel, Schmaltz, oder Butter gebratene Fiſche mit Gewürtze in Eßig und Baum-Oel legen, damit ſie eine Zeitlang gut können erhalten wer-den. Das Mariniren in Oel geſchiehet mit Aalen, Aalraupen, Forellen ꝛc. folgender Geſtalt: Die-ſe Fiſche werden geriſſen und gekerbet, das iſt: Am gantzen Fiſch vom Kopff biß auf den Schwantz wird eine Kerbe neben der andern geſchnitten. Sal-tze ſie darnach ein und brate ſie aufm Roſt; du muſt aber nicht vergeſſen, ſelbige ſtets mit Baum-Oel zu beſchmieren. Wenn ſie gäntzlich gebraten, lege ſie aus, daß ſie kalt werden. Nimm hier-auf ein dazu gemachtes Fäßgen, thue unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarien, gan-tze Würtze, Citronen-Schaalen, und ſchmiere zugleich das Fäßgen mit Baum-Oel wohl aus, welches durch einen Pinſel am beſten geſchehen kan. Hierauf lege die in Oel gebratene Fiſche ein, auf dieſe eine Lage von benahmten Kräutern und Gewürtz, denn wieder Fiſche ꝛc womit wech-ſels-weiſe fortzufahren iſt, biß das Fäßlein voll wird.

wird. Es ſind aber die Lagen alſo einzurichten, damit zuletzt oben die Species kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeſchlagen wird. Dieſer Deckel muß in der Mitte ein Loch haben: Denn ſo bald er zugeſchlagen worden, ſolt du abgeſottenen guten Eßig und Baum-Oel, aber daß der erſte recht kalt, durch daß Loch hinein gieſſen, daſſelbe wieder vermachen, auch das Fäßgen täglich umſtürtzen und wohl unter einander rütteln; auf ſolche Art können dieſe Fiſche über ein halb Jahr und auch länger gut behalten werden. Wilt du bißweilen zum Gebrauch was raus nehmen, muſt du das Fäßgen allezeit wieder verwahren laſſen. Eine andere Art die Fiſche zu mariniren iſt: Daß man ſolche reiſſet, die glatten Fiſche, als Forellen, Aalraupen ꝛc. auf beyden Seiten kerbet, die ſchuppichten aber, als Hechte, Karpffen, Karauſchen, Perſche und dergleichen vorhero ſchuppet, die kleinen hernach kerbet, die groſſen hingegen in Stücke ſchneidet, ſolche einſaltzet, und wenn ſie eine Weile im Saltz gelegen, wohl abtrocknet, folglich mit Butter beſtreichet, und auf einem Roſt, der auf gelinden Kohl-Feuer ſtehet, ſelbige ſchön braten läſſet; nachgehends, wenn ſie gar gebraten und kalt genug ſind, in ein Fäßlein, ſo man vorher eingenetzet, und durchaus mit Pfeffer gerieben, auch am Boden mit Lorbeer-Blättern, Roßmarin, Citronen-Schaalen, gantzen Nelcken und gantzem Pfeffer beſtreuet hat, eingeleget, auf die Fiſche ſodenn wieder eine Lage Kräuter und Gewürtze, und auf dieſe wieder eine von Fiſchen machet,

auch alſo wechſels-weiſe fortfähret, biß die letzte Lage das Gewürtz und das Fäßlein voll iſt, welches ſodenn oben mit einem Boden zugeſchlagen, in dieſen ein Zapff-Loch gebohret, das Fäßlein dadurch mit guten Eßig angefüllt, und wenn der Zapffen vorgeſchlagen, daſſelbe an ein kühles Ort geſetzt, und alle Tage verkehret werden muß. Auf ſolche Art kan man die Fiſche lange Zeit erhalten.

Marmel / Marmor / iſt eine Art von Stein, welche hart, ſich glätten und poliren läſt, und von den Bildhauern zu ihrer Arbeit, auch in Gebäuden zu allerhand Zierrathen gebrauchet wird. Er iſt von mancherley Farben, mehrentheils aber bunt vermiſcht, mit Adern, oder Tieffeln und Flecken. Die vornehmſten Arten heut zu Tage ſind der **ſchwartze** / davon eine Gattung helle, weiſſe Adern hat; der **weiſſe** / ſo aber zuweilen mit grauen, oder blaulichen Adern durchzogen; der **blaue** / mit weißlichen Flecken; und ein **vermiſchter** / von gelblich, roth, weiß und blaulich. Der härteſte unter allen iſt der **Porphir** / welcher braun mit weiſſen und ſchwartzen Tippeln. Der **Marmel** wird ſonderlich in Sachſen, Saltzburgiſchen und in den Rheiniſchen Provintzen gebrochen. Hierzu wird auch gerechnet der grüne Terpentin-Stein, der ſchwartze Probierſtein, und der Alabaſter, der aber viel weicher iſt als der Marmor.

Marmelade / iſt ein zuſammen geſetzter Safft, oder Confect, von Quitten, Kirſchen; Johannis-Beeren, Gewürtz, und dergleichen, der mit Zucker,

Zucker, wie eine ſtarcke Gallerte, zubereitet, in flache Schachteln gegoſſen wird. Es iſt eine angenehme Erquickung für Krancke, die ſtarcke Hitze empfinden, und wird gemeiniglich aus Spanien zu uns gebracht.

Maron iſt eine Art groſſer Caſtanien, ſo aus Franckreich zu uns gebracht werden. Sie ſind ſehr wohlſchmeckend, wenn ſie friſch und nicht angelauffen ſind. Sie werden auch, wie andere Früchte, mit Zucker überzogen.

Mars / iſt einer der irrenden, oder umlauffenden Sterne, der ſeinen Umlauff in zwey Jahren vollendet. Er hat einen rothen Glantz, und weil ihm in der Sterndeutung beygeleget wird, daß er einen hitzigen Einfluß habe, daher bey den Menſchen Zorn und Zanck würcke, iſt ihm der Nahme nach dem heidniſchen Abgott, der über den Krieg zu gebiethen haben ſoll, gegeben worden.

Marſchland / iſt ein niedriger und feuchter Boden, der mehr zur Vieh-Zucht und Weide, als Kornbau tüchtig; dergl. es unten um die Elbe und Weſer viel giebt. Die Einwohner ſolcher Gegenden werden Marſcher und Marſch-Länder genennet.

Marter / iſt ein vierfüßiges, wildes Raub-Thier, etwas kleiner als eine Katze. Es ſind derſelben zweyerley Gattungen. Der Stein-Marter hält ſich in Felß-Löchern und Stein-ritzen, auch in alten Mauren, und unter den Dächern der Gebäude auf, iſt brauner Haar, und hat eine weiſſe Kehle. Der Baum-Marter

ter hält ſich am liebſten auf, wo es Buchen, Tannen und Fichten giebt, allwo er, wie die Eichhörnlein, niſtet, iſt gelbicht unter der Kehle, und hat ein lichtbraunes, dickes und zartes Haar, daher er auch Edel-Marter genennet wird. Sie nähren ſich von Vogeln und Mäuſen, und trachten ſonderlich den Eyern nach, welche ſie durch ein kleines darein gebiſſenes Löchlein ſauber ausſauffen. Die Vögel wiſſen ſie des Nachts in den Neſtern zu beſchleichen, und wenn ſie einen groſſen Vogel ertappen, der ihnen zu ſtarck iſt, und davon fleucht, hängen ſie ſich an ihn, beiſſen ihn todt, und fallen mit ihm zur Erden. Auf ſolche Weiſe bezwingen ſie Auer- und Birck-Hähne. Man fänget die Marter mit Fallen und Eiſen, weil durch Schieſſen der Balg allzu ſehr verderbet wird.

Martius, welcher 31. Tage hat, iſt in der Ordnung des Calenders der dritte, in den vier Jahr-Zeiten aber, nach denen auch die uralten Römer ihre Jahre zu zehlen anfiengen, der erſte Monat. Er ſoll ſeinen Nahmen von dem Marte, des Romuli Vater, haben, der die Stadt Rom zu bauen angefangen, und dieſen Monat ſeinem Vater zu Ehren Martium genannt. Er iſt berühmt, nicht allein von dem Frühling, deſſen Anfang er machet; ſondern vornehmlich von der Tag- und Nachts-Gleiche, (Æqvinoctium vernum) weil nehmlich die Sonne in das himmliſche Zeichen des Widders tritt, welches ohngefähr den $\frac{12}{22}$ ſten dieſes Monats geſchiehet. Es

neh-

nehmen nunmehro die Tage zu, die Nächte hingegen ab, und die gantze Natur fänget an, gleichſam erneuret und lebhafft zu werden, weil die pori, oder ſo zu ſagen, die Schweiß-Löcher der Erden ſich aufthun, und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden: In welcher Abſicht er vermuthlich von Kayſer Carl dem Groſſen, (der ein Teutſcher geweſen, und eine Teutſche Grammatic geſchrieben) der Lentzen oder Gläntz-Monat, von den alten Teutſchen aber der Mertz, oder Mehrts genannt wird, weil nach jener Benennung das Feld nun allgemach wiederum zu gläntzen, das iſt, zu grünen: nach dieſer aber die Tages-Länge, und damit zugleich die Lieblichkeit des Wetters ſich zu mehren anfängt.

Die Vermuthung der **Witterung** iſt in nachfolgenden Bemerckungen verfaſſet:

Hier fangen die Frühlings-Winde an zu wehen.

Der Mertz iſt der Lämmer Schertz, der April treibt ſie wieder in die Ställ. Jngleichen der Mertz hält den Pflug beym Stertz, darnach kömmt der April, und hält ihn wieder ſtill; das iſt, wenn der Mertz ſo lieblich und warm iſt, daß die Lämmer darinnen ſchertzen, und der Bauersmann ackert, ſo pflegt im April eine unfreundliche Abwechslung des Wetters zu folgen.

Wenn der Mertz viel Winde, und der April viel Regen führet, ſo folget ein ſchöner May.

Ein Guckuck, der im Mertzen viel ſchreyet, ein Storch,

Storch, der viel klappert; und die wilden Gänſe, die ſich ſehen laſſen, verkündigen einen warmen Frühling.

So viel Nebel im Mertzen, ſo viel Schlag-Regen und Gewäſſer.

So viel Thau, ſo viel Regen nach Oſtern, und ſo viel Nebel im Auguſto.

Auf Mertzen-Regen ſoll ein dürrer Sommer folgen.

Die Marter-Woche gehet ſelten ohne Sturm und Regen hin.

Wie es im Mertz regnet, ſo ſolls den Brach-Monat wieder regnen.

Muthmaſſungen aus dieſem Monat zu einem guten/ oder Miß-Jahre.

Der Mertzen-Staub wird dem Golde gleich geachtet, nach dem Sprichwort:

Trockner Mertz, naſſer April, kühler May,
Füllt Scheunen, Keller, bringt viel Heu.

Ein naſſer, regneriſcher Mertz bringet ſelten ein gutes Jahr; dergleichen man auch von dem grünen Mertzen ſaget.

Mertzen-Donner verkündiget offt ein fruchtbares Jahr, nach dem Sprichwort:

Früher Donner, ſpäter Hunger.

Das Waſſer, ſo nach Mariä Verkündigung auf der Saat ſtehet, iſt derſelben ſchädlich.

Tieffe und langliegende Mertzen-Schnee thun der Saat weh; und ſind jetzo die Waſſer zu trincken ungeſund.

Viele und groſſe Mertzen-Nebel bringen viel ſtarcke Güſſe.

Wenn

Wenn es an Mariä Verkündigung vor der Sonnen Auffgang ſchön iſt, ſo ſolls ein fruchtbar Jahr und trockene Heu-Erndte bedeuten.

Haußhaltungs Verrichtungen in dieſem Monat.

1.) Im Felde ſoll man

Im neuen Monden allerhand Aecker wohl zurichten, und jedem nach ſeiner Art ſein Recht thun.

Die Haber-Saat, ſo ferne es die Näſſe des Feldes zuläßt, beſchleunigen, etwan 8. Tage nach dem Neuen, oder im alten Mond. Denn in dieſem ſoll der Haber reicher an Körnern, aber geringer am Stroh werden. Komt die Saat erſt im April hinaus, ſo giebt ſie weniger an Körnern, aber mehr am Stroh.

Im alten Monden, nachdem ſich die Witterung und der Erdboden anläſt, Sommer-Gerſten und Sommer-Korn, auch Sommer-Weitzen ausſäen.

Die eilffte Woche nach Weyhnachten ſoll der Pflug im Felde gehen.

Erbſen und Linſen ſäen; im letzten Viertel, drey Tage vor dem neuen Licht, ſo blühen ſie bald ab.

Rüben-Acker und Kraut-Feld düngen, zurichten und tieff umackern: Kan auch, wenn es die Zeit zuläſt, ſchon im neuen Monden geſchehen.

Hopffen einlegen, bearbeiten, ſchneiden; Gärten, Wieſſen, Anger ausräumen, Gräben machen;

das

das Waſſer von der Winter-Saat ableiten, und die Wieſen wäſſern

Die Bau-Felder verwahren, daß niemand über die Wieſen und Felder fahre, noch neue Durchfuhren mache.

Im wachſenden Mond lebendige Zäune und Gehäge machen.

Den Schaaf- und Vieh-Trieb in dem Gehäge, ingleichen auch den Geiß und Ziegen-Trieb dahin gäntzlich unterlaſſen.

Das Unkraut, Dörner, Diſteln und Gras im Getrayde fleißig ausreuten.

Im vollen Monden die Benedicten-Wurtzel graben.

2.) Im Küchen-Garten ſoll man

Allen noch rückſtändigen Unrath aus dem Garten räumen, Pflantz-Bethe zurichten, düngen, und wenn es aufthauet, beſäen.

In Miſt-Bethe Majoran, Baſilien, Kohl, Caulirabi, Salat, Gurcken u. d. g. anbauen, und biß die Reiffe nachlaſſen, zu Nachts überdecken.

Saamen-Häupter ausſetzen, als weiſſe, gelbe, rothe Rüben, Zwiebeln, Kraut-Stengel, u. d. g. beym vollen Licht.

Den Kappus-Saamen ausſäen. Die Zwiebeln und Möhren, Paſtinacken, gelbe Rüben, rothe Rüben, Peterſill, Rapuntzel, allerley Rettig, in wohlgedüngten Erdreich anbauen.

Die Beyſätzlinge von den Artiſchocken, wenn ihrer zu viel ſind, gemählig abledigen und

verſetzen. Die Stöcke ſelbſt umſetzen, welches gemeiniglich im dritten Jahr geſchiehet.

Im abnehmenden Monden auch Winter-Pflanzen ausſetzen, daß man um Jacobi Kraut davon haben möge, und ſelbige, ſo lange es noch reifft, mit Tannen-Reiſſig zudecken.

Aniß, Dillen, Erbſen, Fenchel Lattig, Körbel-Kraut, Kreſſe, Senff, Spinat, Sauerampffer, Zwiebel, Weinrauten, anbauen. Calmus Enzian, Spargel, Fenchel, Kürbis, Melohnen, Erdäpffel, Rauten, Salbey und andere Kräuter verſetzen.

3.) **Im Obſt-Garten ſoll man**

Peltz-Reiſer im alten Mond. 3. oder 4. Tage vor dem neuen Mond bey ſchönen, hellen Wetter, brechen, und ſolche an einem kühlen, lüfftigen Ort, oder in Sand aufbehalten: Hernach im April und Majo drey, oder vier Tage nach dem neuen Licht auffſetzen.

Denen Bäumen die überflüßigen Aeſte unten herauf benehmen, uud die innern ausſchneiden. Sie werden frech und friſch darnach.

In ſolcher Zeit allerhand Arten Bäume verſetzen, zumahl, das Stein-Obſt, als Kirſchen, Zwetſchken, Nußbäume, Pferſich, Marillen, u. ſ. w. Ingleichen Aepffel, Birn, Maulbeer- und Qvitten-Bäume ꝛc.

Die ſchon ein und andere Jahre im Geſchirr geſtandene Kern-Bäumlein, und ausgekeimte Obſt-Kerne in ihre Peltz-Schule verſetzen, oder in ihre Bettlein ſtecken.

Im Abnehmen des Monden Bäumen pfropffen

ſen, machet, daß ſie zwar ſpäter, aber deſto reicher und unausſetzlich tragen.

Aepffel und Birn im Neumonden peltzen; Kirſchen aber, wenn der Mond drey, oder vier Tage alt iſt; macht, das ſie bald Frucht tragen.

Das Gemöß von denen Bäumen abſchaben, oder mit einer Scharren an einer Stangen abkratzen, bey feuchten Wetter.

Am Ausſchlagen des Maulbeerbaums abnehmen, ob noch einige Kälte zu beſorgen, oder nicht: denn er blühet nicht, wenn noch Froſt dahinten iſt.

4.) Im Wein-Garten ſoll man

So bald ſich der Erdboden aufthut, und der Schnee abgehet, die Weinberge vollends ausräumen, ſchneiden, das erſte Hauen fürnehmen; die alten Stecken wegthun; Fechſer einlegen, Wein-Stöcke verſetzen; neue Wein-Gärten anrichten und graben.

Auf die Wintzer Achtung geben, ob ſie mit dem Reben-Schnitt richtig umgehen, nicht zu viel, oder zu wenig Augen laſſen, und denen Stöcken nicht zu viel gutes Holtz nehmen; daß ſie keine Bögen, ohne Vorbewuſt des Beſitzers, weggeben, oder verhandeln.

5.) Im Walde ſoll man

Buchen- Tannen- und Kiefern-Saamen ſammlen, damit man ſelbigen hernach an gehörigen Ort ſäen könne.

6.) In der Vieh-Zucht ſoll man

In dieſer Monats-Zeit die Schaafe an keine ſumpf-

ſumpffichte, oder feuchte Orte treiben, weil es ihnen faſt ſchädlich iſt.

Schaaf-Hürden zur Nothdurfft kauffen, oder ſelbſt machen laſſen.

Wenn das Wetter leidentlich, und die Weide nicht untüchtig, die Schaafe ausführen; und auch die Lamm-Zeit in guter Acht halten, und mercken, wie viel Lämmer jung werden.

7.) **In der Pferde-Zucht ſoll man**

Im Stalle die Stutten beſchellen zu laſſen anfangen; welches im æquinoctio geſchiehet.

Denen Pferden Geſundheits halber zuweilen Wicken fürgeben: Und die Ställe bey warmen Wetter etwas eröffnen, und die Lufft durchgehen laſſen.

Auf die trächtige Stutten für, und für, beſonders zu Nachts, fleißige Achtung geben.

8.) **Bey dem Feder-Vieh ſoll man**

Allerhand Geflügel zum Brüten anſetzen; und die Eyer-Schalen vom ausgefallenen Geflügel fleißig zur Artzeney aufheben.

Mertzen-Tauben, wie auch die ſo im vorigen Monat ausgebrütet worden, ausfliegen laſſen.

Die Lock-Vögel ins Finſtere ſetzen.

9.) **Bey denen Bienen ſoll man**

Im alten Monden, wenn es ſchön helle und Wind ſtille, zu den Bienen ſehen. Denn im neuen Monden wachſen gerne Würme in ihren Stöcken, daher muß man ſie ſaubern.

10.) **Bey der Fiſcherey ſoll man**

Die Teiche mit Sätzlingen, oder Brut beſetzen, welches auch im Herbſt geſchehen kan.

Im erſten Viertel, oder vor dem vollen Schein die Streich-Karpffen aus den Teichen, oder Behältern fangen, und verſetzen, und daß dritte Jahr die Teiche fiſchen.

In der Leich-Zeit das Fiſchen unterlaſſen und verbiethen.

11.) Zu Hauſe ſoll man.

Stroh-Seile zur künfftigen Erndte in Vorrath machen laſſen.

Brunnen ſäubern und ausräumen, auch Reiffe und Fäſſer in Vorrath anſchaffen, ſo viel man nöthig hat.

Den Weber anhalten, daß er die Leinwand verfertige, ehe die Baum-Blüthe ausbricht.

Die Weine auskoſten: die in ſchwächſten Fäſſern ſtehen, und an Farbe und Geſchmack verdächtig, anſtecken und feil bieten, Item ſelbige aufrühren, und ein Stückgen Wacholder Holtz hinein werffen, machet, daß ſie nicht zähe noch trübe werden. Wacholder erhalten vielerley Dinge bey guten Kräfften.

12.) In der Küche ſoll man

Veyel-Safft mit Zucker einmachen. Die jungen ausſchlagenden Hollunderſprößlein abbrühen und wieder abtrocknen, mit Oel und Eßig anmachen, und ſtatt eines Salats eſſen. Sie purgiren und reinigen das Geblüte; auch Pöpel-Kraut und Wurtzel zum Saamen brauchen: Denn in dieſem und naheſten Monath ſind ſie am beſten.

Bircken-Safft oder Waſſer, im zunehmenden Monden auszapffen und einſammlen.

13.) In der Artzeney ſoll man Froſchleich ſammlen und diſtilliren im Anfang des Monats.

In der Tag- und Nacht-Gleiche (æquinoctio) haben, mäßige Bewegung und Artzeney gebrauchen; wers vonnöthen hat.

Das Haupt reinigen. Die Begierde und anziehende Krafft des Magens ſtärcken. Die aufdünſtende Feuchtigkeiten der Erden, ſo viel ſich thun läſt, vermeiden. Inzwiſchen aber ſich und ſeinen Magen nicht verzärteln.

Maſern/ ſind rothe, erhabene Flecken, auf der äuſſerlichen Haut, durch eine ſonliche Aufwallung des Geblüts von der Natur als eine dünnere Materie ausgeſtoſſen. Sie ſchlagen gemeiniglich eher heraus als Blattern, als welche nur erſt am vierdten Tage kommen; ſie vergehen auch eher als dieſe; und wehren nicht über ſieben Tage.

Maßholder-Baum/ wird an unterſchiedenen Orten in Wäldern gefunden: am meiſten aber in Gärten der Kräuter-Liebhaber. Seine vielfältigen Aeſte breitet er ſehr weit aus. Die Blätter ſind gar groß und an etlichen Orten tieff eingeſchnitten. Die Blüthen ſind klein und bleich, die Früchte kleine, runde Ballen, ſo an Stielen ungleicher Länge herab hangen. Die Blätter ſind feuchter und kalter; die Rinde und Früchte aber etwas trockener Natur, und werden die erſtern für Hitze und Flüſſe der Augen, die letztern aber für Zahnweh, Grind und Räudigkeit gebraucht.

Maßlieben / Zeitloſen / ſind vielerley Sorten, weiſſe, bunte, rothe und leibfarbige, und denn auch eine Art, welche ſtachlichte Blätter hat, ſie wachſen hin und wieder auf den Wieſen und Viehweiden. Sie werden vom Abreiſſen der Pflantzen gemehret. Die doppelten reiſt man im Martio und October von einander und ſetzet ſie rund um die Beten an feuchte Oerter, je weniger ſie geriſſen werden, je beſſere und gröſſere Blumen ſie tragen. Das Kraut iſt ein gut Leber- Miltz- Bruſt- Wund- und Gicht-Kräutlein, daher es gebraucht wird die Kinder zu laxiren.

Maſt / Fehm / iſt die Nutzung von Eich- und Buch-Wäldern, da, wenn die Eicheln und Büchlein, oder Buch-Eckern wohl gerathen, eine gewiſſe und nach der Gröſſe des Forſtes proportionirte Anzahl einheimiſcher Schweine, gegen Erlegung des ſo genannten **Maſt- oder Fehm-Geldes /** darein getrieben, und eine Zeitlang darinnen gelaſſen werden, damit ſie der Maſt genieſſen, und wenn ſie fett worden, von dar an andere Oerter getrieben, und mit Nutzen verhandelt werden mögen. Es iſt dieſe Maſt eine von denen beſten Nutzungen, indem der Forſt- oder Eigenthums-Herr, darauf nicht einen Heller, geſchweige etwas mehrers, wie bey andern Nutzungen, verwenden darff, ſondern hier eine Erndte, (obgleich nicht alle Jahr, jedoch, wenn die Maſt geräth, deſto reichlicher) genieſſet, wo er doch nicht ein Körnlein geſäet. Auch die Forſt-Bedienten haben ſich hierbey eines Zugangs zu erfreuen, jedoch müſſen ſie davor arbeiten, das

iſt, ſie müſſen die in Maſt genommenen, oder, wie der rechte Terminus heiſt, **eingefehmten** Schweine in das ſo genannte **Fehm-Regiſter** einſchreiben, und hernach **einbrennen**/ das iſt, mit einem heiſſen Eiſen bezeichnen, wofür ihnen etwas gewiſſes an Gelde bezahlet werden muß, welches von gedachtem Einbrennen den Nahmen **Brenn-Geld** bekommen. **Volle Maſt** wird genennet, wenn entweder Eicheln und Buch-Eckern zugleich, oder auch nur eine Sorte davon wohlgerathen. **Halbe Maſt**/ wenn die obgedachten **Maſt-Bäume**/ nehmlich Eichen und Buchen mittelmäßig getragen. **Spreng-Maſt**/ wenn nur hier und dar einige Bäume Früchte gehabt. Wenn die beſtimmte Maſt-Zeit aus, die Maſt-Schweine **ausgefehmet**/ und noch mehr Maſt vorhanden, ſo pflegt man wieder friſche Schweine drein zu ſchlagen, und ihnen die **Nach-Maſt** angedeihen zu laſſen.

Maſt/ **Maſtung**/ heiſſet die Art und Weiſe, das zum Schlachten beſtimmte Vieh an Ochſen, Kühen, Schweinen, Hämmeln, Gänſen, Enten, Hünern, Capaunen, Truthünern ꝛc. fett zu machen. Bey der Vieh-Maſt iſt Acht zu haben 1.) auf den Getraide-Kauff, ob ſelbiger hoch, oder geringe: Denn wens Getrayde theuer, iſt leichte ſo viel zu vermäſten, daß hernach kaum das Getraide bezahlet, und darüber ſo viel eingebüſſet wird, als das Vieh, ehe es auf die Maſt geſtellet worden, werth geweſen. 2.) Muß man ſich auch nach dem Vieh-Kauff richten; denn mehrmahls, wenn das Getraide in hohem

hohem Preiß, beſſer mager, als fett Vieh, zu anderer Zeit aber, wenn das Geträyde wohlfeil, rathſamer gemäſtet, als mager zu verkauffen. Es iſt auch nöthig, mit Fleiß in Acht zu nehmen, daß das Vieh, ſo auf die Maſt geſtellet werden ſoll, geſund und gefräßig ſey, damit nicht, wie manchmahl geſchiehet, das Vieh ſamt der Maſt verlohren gehe, und man alſo doppelten Schaden zugleich leiden müſſe. Mit ungefräßigem Vieh wird in der Maſt auch wenig ausgerichtet, damit man aber dieſen Mangel erfahre, iſt acht zu haben und abzumercken, ob innerhalb acht Tagen, (jedoch nachdem es gut und viel Futter genoſſen) daſſelbe gefreſſen, und wie es ſich im Freſſen angelaſſen. Offtmahls liegets an den Zähnen, darnach man ſehen muß, weil ihnen leichte Hülffe gethan werden mag. Mäſtet man Rüben, Möhren und andere dergleichen Gewächſe, woran noch Erde hänget, oder da ſolche mit vielem Staube vermenget iſt, ſollen dieſelben mit Abwaſchen, und ſonſten zuvor gereiniget werden: Denn wenn gedachter Unflath ſich beym Vieh anleget, ſo verliehret ſich die Luſt zum Freſſen, und das Vieh nimmt eher wieder ab als zu. Die beſte Zeit das vierfüßige Vieh zur Maſtung aufzuſtellen, iſt der Herbſt, weil ſolches, nachdem es die Sommer-Weide genoſſen, zu ſolcher Zeit ſich noch einmahl ſo wohl zur Maſt bequemet, zumahl es bereits fein leibig, und nicht erſt die Hunger-Mahle auf der Maſtung ausfüllen darff. Das gröſte Vieh pfleget man mit wenig koſtenden Futter (es ſey gleich gut Rauch-

Futter, bloß, oder ſonſt eingebrühte Sachen,) alſo auszufüllen, daß es einen weiten Bauch bekommet, uud alſo hernach zur Fettigkeit mehr Raum habe; ſodenn pfleget man nachgehends das Futter zu verbeſſern, und ihnen niemahls zu viel, ſondern allezeit wenig, jedoch des Tages deſto öffters zu geben, und alſo fortzufahren, biß man vermercket, daß die Maſt das ihrige gethan, und nun auch Gelegenheit vorhanden, es entweder zu verkauffen, oder ſelbſt zu gebrauchen. Wobey noch zu mercken, daß das Vieh, welches noch jung und nicht ausgewachſen, mehr an den Fortwachs die Maſt leget, als daß es an Fettigkeit zunehmen ſolte; Dahero wer zu vielem Speck und Fettigkeit mäſten will, verwachſen Vieh nehmen muß. Die **Ochſen-Maſt** wird in die Sommer- und Herbſt-Maſtung eingetheilet, davon jene ſich um den September endet, weniger koſtet, und ſchlechtere Bemühung verurſachet, als dieſe. Sie fängt aber ohngefehr drey Wochen vor des Sommers Anfang, zu Ende des May-Monats, an, da man denn die zur Maſtung auserleſene Stücke aus der Arbeit in eine fette Graß-Weide thut, ſie des Morgens, ehe die Sonne mit ihren Strahlen eylig herfür bricht, und das Graß noch voller Thau iſt, auf die Weide treibet, wenn aber die Sonne anfänget zu ſtechen, und heiß zu werden, ſolche an einen ſchattigten Ort bringt, und ſie ſo lange alldorten graſen läſſet, biß ſich die Hitze geſtoſſen und verringert, da ſie denn wieder auf die alte, oder ſonſt eine Weide getrieben, gegen Nacht zurücke in

den Stall gebracht, und währender dieſer Maſt täglich drey, oder viermahl geträncket, auch damit ſie einen guten Appetit und Luſt zum Freſſen bekommen und behalten mögen, wöchentlich mit einer gewiſſen Portion Saltzes verſehen werden. Wenn ſie nun den Sommer über alſo gepfleget ſind, ſo werden ſie zu Ende des Monats Septembris ſo feiſt, daß man ſie entweder ſelbſten ſchlachten, oder den Fleiſchern verkauffen kan. Die **Herbſt-Maſt** erfordert mehrere Unkoſten, Bemühung und Aufſicht, und will nicht gar in die groſſe Kälte verſparet ſeyn, indem weder die Ochſen, noch andere Arten von Vieh bey groſſen, ſtrengen Froſte gerne zunehmen, es ſey denn die Stallung abſonderlich warm und wohl vermacht: und iſt dahero am beſten im September, oder auch noch zu Anfang des Octobers ſolche aufzuſtellen, ſo können ſie gegen Weyhnachten ſchon fett ſeyn. Ihr Futter beſteht ſodenn in gutem, dürren Heu, geſchrotenem Geträyde, Kraut, Rüben, Möhren, Träber, Brandewein-Spühlich, Kleyen- und Mehl-Getrancke, und dergleichen; von ſolchen muß man ihnen offt, aber allezeit wenig vorgeben, mit dem Futter bißweilen abwechſeln, und die Krippen, oder Freß-Tröge wohl reinigen, damit ſie keinen Eckel bekommen, und die Luſt allezeit behalten. Solche aber zu vermehren, kan man ihnen zum öfftern, aufs wenigſte in acht, oder zehen Tagen einmahl die Zunge mit Wein und Saltz reiben und waſchen, man giebt ihnen auch Saltz, davon ſie lieber und mehr trincken, und dahero auch mehr und begieriger

tiger eſſen; bey kalter Zeit aber muß man ihnen ihr Geträncke mit Mehl, Schrot, oder Kleyen vermenget und wohl umgerühret laulicht geben, als welches eines von den beſten Mitteln guter Wartung iſt. Die Ochſen, ſo in währender Maſt-Zeit offt mit laulicht und warmen Waſſer gewaſchen und abgewiſchet werden, nehmen bald zu, und werden fett und anſehnlich davon. Gleichwie die Ordnung in allen Sachen das beſte iſt, alſo will ſolche auch mit der Maſt-Fütterung beobachtet ſeyn: Solchemnach giebt man denen Ochſen des Morgens um vier Uhr ein gemengt Futter von Rüben, Kraut, Möhren, Schrot, Heckerling, Träbern ꝛc. und wenn dieſes aufgefreſſen, noch eines dergleichen, und macht ihnen unterdeſſen die Streue. Um acht Uhr giebt man ihnen das rauhe Futter, ein Bündlein Heu, oder Stroh jedem ohngefähr ſo viel als einem Pferde. Um zehen Uhr giebt man ihnen ein laulichtes, obgedachter maſſen mit Schrot, ſchwartzen Mehl, Trebern, oder Kleyen gemengtes Geträncke, und läſſet ſie verſchnieben, darnach giebt man ihnen alsbald wieder ein gemengtes Futter. Um drey Uhr Nachmittag, wenn ſie geruhet haben, giebt man ihnen wieder ein rauh Futter. Um ſechs Uhr wieder ein gemengt Futter. Um neun Uhr füttert man ſie ab mit gutem Heu, Haber, oder Gerſten-Stroh. Rothe Rüben mit Kraute mäſten auch wohl: ſo gebrauchen auch einige die odentliche Schweine-Maſt, nehmlich Eicheln und Buch-Eckern dazu, welche ſie ſchroten laſſen, und denen Ochſen, ohne einiges an-

deres Futter, geben. Weil die Ochſen mit ihren ſcharffen Zungen, ſo weit ſie damit reichen können, ſich gerne die Haare weglecken, und hierdurch die Fettigkeit, die ihnen bleiben ſolte, verzehren, daß ſie alſo nothwendig dürre werden müſſen, ſo muß man ſie entweder fein kurtz binden, oder zwey Bretlein an beyde Seiten des Halſes machen, daß ſie ſich nicht erreichen, noch lecken können, oder aber mit ihrem eigenen Miſt an denen Orten beſchmieren, wo ſie vermuthlich hin langen werden, ſo wird ihnen die Luſt, oder der unnützliche Kützel bald vergehen. Die Häute von gemäſteten Ochſen ſind allezeit viel dicker und beſſer, gelten auch mehr, als die von magern und ungemäſteten. So werden die verſchnittenen Ochſen, wie alles andere Vieh, ſo verſchnitten iſt, viel eher fett, als die unverſchnittenen. Die **Kühe** werden wie die Ochſen gemäſtet, nur iſt zu mercken, daß die Mäſt-Kühe nicht gemolcken werden dürffen. Die **Maſtung** der Schweine betreffend, taugen hierzu die drey- vier und mehrjährigen am beſten, denn weil ſie ſchon tapffer gewachſen ſind, und ihre geziemende Stärcke haben, ſo nehmen ſie deſto beſſer zu, und ſetzen einen derben Speck; da hingegen die jüngeren Schweine nicht wohl mäſten, dieweil ſie noch ins Fleiſch zu wachſen pflegen. Die Schweine Maſt iſt zweyerley: **Holtz-Maſt** und **Hauß-Maſt.** Jener bedienet man ſich, wenn die Eicheln und Buch-Eckern wohl gerathen, da ſie in die Eich- und Buchen-Wälder folgender Geſtalt geſchlagen werden. **Man** zeichnet in ſolchen Wäldern

gewiſſe

gewiſſe Plätze ab, die ſo viel als Stallungen bedeuten müſſen, dieſe werden von dem Ober-Herrn, denen Unterthanen, oder auch fremden Leuten um ein gewiſſes Maſt- oder Fehm- Geld überlaſſen, welche alsdenn die Schweine gantze Heerden weiß, doch nach der bedüngten Zahl, in die Maſtung treiben, und in dieſe Plätze, oder Stallungen vertheilen, in welchen ſie auch bißweilen Tag und Nacht verbleiben müſſen, biß die Eicheln aufgefreſſen und verzehret ſind. Wo dieſes geſchehen iſt, werden die Stallungen verändtrt und andere Orte gemacht, wie etwan die Schäfer mit ihren Pferch- Ställen auf denen Feldern zu thun pflegen. Die Schweine läſſet man alſo in der Maſt biß Nicolai, wo aber noch viel Eicheln und Buch- Eckern vorhanden ſeyn, auch wohl biß Weyhnachten gehen, wo nicht die groſſe Kälte und der tieff- gewachſene Schnee den Termin kürtzer macht, und die Schweine zeitlicher in ihre Ställe gehen heiſt. Die **Hauß- Maſt** muß man vor die Hand nehmen, wo man keine Gelegenheit zur **Holtz- Maſt** hat. Es iſt aber die Hauß-Maſtung nicht einerley, ſondern gleichwie die Länder mit Früchten, Gewächſen und andern Sachen nicht überein kommen, dieweil dieſem jenes, jenem aber dieſes mangelt, alſo hat ſich ein jeder nach ſeines Landes Gewohnheit, und Wirthſchaffts- verſtändiger Nachbarn Erfahrung zu richten. Die beſte Zeit die Schweine zu Hauſe in die Maſtung zu bringen und aufzuſtellen, iſt um Michaelis, wenn ſie die Stoppeln belauffen haben, und von den Körnern, Graß und Wurtzeln

auf

auf den Feldern fein leibig worden ſeyn. Etliche fangen gar zeitlich an, etwan um Pfingſten, oder Johannis, und erfüllen ſie mit Kohl- und Kraut-Blättern, Bete, Möhr-Rüben-Kräutig, Mohn-Blättern, Kürbiſſen, Erd-Aepffeln und andern dergleichen Garten-Sachen, welche ſie ſchneiden, oder ſtampffen, und mit Kleyen, auch zuweilen mit etwas Schrot, untermengen: Wenn Bartholomäi vorbey iſt, geben ſie ihnen Schrot, und ein wenig Träber mit unter, und ſagen, ſie reichten im Sommer mit einem Scheffel Getrayde weiter, als im Winter mit zweyen. Wo man Sau-Bohnen hat, da läſſet man Bohnen und Gerſte, auch Rocken-Gerſte, ſchroten, und giebt es ihnen mit warmen Waſſer gemenget, Morgens, Mittags und Abends zu freſſen. Etliche laſſen im Herbſte die reiffen und abgefallenen Eicheln aufleſen, und in ein lufftiges Gemach ſchütten, und geben ſie hernach denen Schweinen vor, nebſt reinem Waſſer zu trincken, oder laſſen die dürren Eicheln ſchroten, und machen ihnen ihr Geträncke damit an. Oder ſie ſchütten den Schweinen in kaltem Waſſer gequollene Erbſen vor, oder geben ihnen gebrühte Flachs-Knoten mit Schrot vermenget. Die Becker mäſten mit ſchwartzen Mehl und guter Kleyen; die Brandewein-Brenner mit Spühlig. Man ſoll aber denen Schweinen anfänglich nicht zu viel guten Schrot und fette Träncke geben, ſondern man muß ſolche von Tag zu Tag beſſern, ſo gewohnen ſie es allgemach, und werden derſelben nicht überdrüßig; man muß ſie auch nicht überfüttern,

ſon-

ſondern ihnen nur auf einmahl ſo viel geben als ſie mit Luſt auffreſſen mögen; eben ſo wenig muß man ihnen zu heiß geben, ſonſt iſt alle Maſtung umſonſt und vergebens. Man ſtellet gerne diejenigen paarweiſe zuſammen, die von einer Zucht gefallen ſind, und auf der Weide einander gewohnet haben, denn ſie freſſen noch eins ſo gerne, als wenn ſie alleine wären. Sonſten unterſchlägt man den Stall mit Brettern, alſo, daß ſie einander nicht berühren, aber doch im Freſſen ſehen und hören mögen, welches viel zu ihrer geſchwinden Fettigkeit dienen ſoll. Wenn die Maſt-Schweine ſehr mit den Zähnen knirſchen, ſoll es eine Anzeige ſeyn, daß ſie die Finnen haben, alsdenn muß man ihnen zuweilen ein wenig Erbſen in den Trog ſchütten, davon ſollen ſie vergehen; noch beſſer iſt es gethan, wenn man ihnen ein wenig Pfeffer-Körner ins Freſſen wirfft. Die **Schöpſe/** oder **Hämmel/** werden entweder auf guter Weide, und auf denen Rocken- und Haber-Stoppeln, oder aber zu Hauſe, mit gutem Heu, Trebern, mit klein-geſchnittenen Gerſten-Heckerling vermengt, oder mit Haber-Schrot gemäſtet und fett gemacht. Etliche mengen ihnen auch den Heckerling nur mit klein geſtampfften Kraut und Rüben. Die **Maſtung** der **Gänſe** wird unterſchiedlich vorgenommen; etliche mäſten ſie mit guten, alten, angefeuchteten oder eingequellten, oder aber mit trockenen Haber, doch muß bey dieſem letztern ihnen nichts an Trincken abgehen, oder aber mit Weitzen- und Gerſten-Mehl, mit warmen Waſſer zu einem Teig, und

aus

aus dieſem Nudeln gemachet, und die Gänſe damit geſtopfft: Andere kochen jährigen Rocken, und untermengen ihn mit ein wenig Sand, und geben es ihnen klar für, welches über die maßen wohl mäſtet. Die Juden hängen ihre Maſt-Gänſe in einem Sack auf, doch daß der Kopff mit dem Halß und der Steiß frey bleibet, und stopffen ſie mit Nudeln, welche ſie aus zwey Theilen Rocken- oder Gerſten-Mehl und einem Theil Kleyen machen, auf einem warmen Heerd ein wenig harte werden laſſen, und nachgehends ins Waſſer, oder welches beſſer, in Milch werffen, daß ſie durch und durch naß werden. Solcher Mahlzeiten geben ſie ihnen des Tages fünffe, und zwar jedesmahl ſo viel, biß der Kropff und Halß voll iſt, laſſen ſie auch ſonſt nie, als eine halbe Viertel-Stunde nach dem Stopffen, trincken. Auf die letzte giebt man ihnen drey- und endlich nur zweymahl des Tages, weil ſie nicht öffter abdäuen. Man mäſtet ſie auch mit Schrote von allerhand geringen Geträyde, geſchrotenen Eicheln, mit Kleyen vermengten Träbern, Hirſchen und Heidekorn, als von welchen letztern ſie inſonderheit gut zunehmen ſollen. Arme Leute behelffen ſich mit Möhren und dergleichen, die ſie klein hacken, und mit untermengter Kleyen ihnen vorſchütten. Die jungen Gänſe werden geſchwinder fett als die alten, und je mehr ihrer beyſammen ſind, deſto beſſer ſchlagen ſie an, denn allein wollen ſie nicht leichtlich gut und fett werden; ehe man ſie aber eingeſtellt, müſſen ihnen vorhero die am Ende des Rück-Grads bey dem Steiß ſtehende Federn

dern aus gerauffet worden ſeyn. Zur Capaunen-Maſt brauchen einige mit Waſſer, oder Bier, angefeuchtete weitzene Kleyen; andere ſtreuen ihnen Weitzen für, und geben ihnen dabey abſonderlich zu trincken, oder machen von Hirſen, Gerſten- oder Haber-Mehl mit warmen Wäſſer, mittelmäßige Kügelein, und laſſen ſie ſolche verſchlingen. Die gemeinſte und beſte Art zu mäſten iſt das Stopffen mit Nudeln, welche von Weitzen-Mehl und ein wenig Sand, (als welcher zur Reinigung der Mägen dienet, und folglich ihr Zunehmen trefflich befördern hilfft,) im Milch, Bier, oder Wäſſer ablänglichte und nicht gar zu dicke Nudeln an, welche man mit Waſſer befeuchtet, und ſie damit des Tages zweymahl, nehmlich des Morgens und Abends ſtopffet. Doch muß man jedesmahl vorhero zuſehen, ob ſie die eingenommene Mahlzeit ſchon verdäuet haben, damit man ſie nicht überſtopffet, und alſo auf einmahl zu ſchanden machen möge. Je eher und beſſer ein Capaun abdäuet, je mehr ſoll man ihm geben, und je geſchwinder wird er auch zunehmen. Anfänglich giebet man nur ſo viel, als man meynet, das Mittel damit getroffen zu haben; hernach beſſert man ihnen die Mahlzeiten nach und nach, biß man ſeine gewiſſe Maße behält, worbey ſie am erſten anzuſchlagen ſcheinen. Ob ſchon die Nudeln ihnen naß und feucht gegeben werden, ſoll man ihnen doch auch dabey in einem Geſchierlein zu trincken vorſetzen. Die Trut-Hüner tractiret man in der Maſtung eben wie die Capaunen; wiewohl es faſt unnöthig iſt, ſie

ſie in die Maſtung einzuſtellen, weil ſie ohne dem nicht leichtlich vom Leibe kommen, wo man ihnen das Futter nicht ſchmälert und verringert. Doch wer ſie ja mäſten wolte, der nehme Nudeln, weiche ſie in Milch und ſtopffe ſie damit, gebe aber dabey gute Achtung auf die Verdäuung der vorher genoſſenen Mahlzeit, nach welcher und nicht eher man ſie aufs neue verſorgen ſoll. Die **Enten** mäſten ſich, oder werden abſonderlich fett, wenn ſie auf die Stoppeln und Felder gehen, da ſie Wegwarten, Feld-Salat, Klee und dergleichen Kräuter finden. Man pfleget auch ihrer gütlich mit angemachter Weitzen-Kleyen, mit Meer-Linſen, Haber, und kleinen Brocken Brodes, und giebt ihnen davon ſatt und genug zu freſſen. Junge Hüner können mit Semmel-Krumen in Milch geweicht, oder auch mit kleiner Grütze gemäſtet werden.

Maſt-Federn / werden diejenigen kleinen kurtze und fetten Federn genennet, ſo auf einem Fleckgen beyſammen am Ende des Rück-Grads, hinten über dem Steiß einer Ganß, ſich befinden, welche man allermeiſt bey denjenigen auszuzupffen pfleget, ſo da auf die Maſt geſtellet werden ſollen, daher ſie eben dieſe Benennung bekommen haben mögen.

Maſtix / iſt ein wohlbekanntes Hartz, oder Gummi, weiß und auch rothes, es rinnet aus einem Baum ſchön, weiß, hell und trocken, Tropffen-weiß. Dieſes wenn es gut, ſoll in lautern, gläntzenden, harten, aber doch brüchigen Körnern beſtehen, und je weiſſer, je beſſer es iſt.

Die

Die Tugend des Maſtix iſt, daß er trocknet und zuſammen ziehet, daher er den Magen ſtärcket, in Erbrechen, Bauch-Flüſſen und dergleichen, in gantzen Körnern, oder gepülvert nützlich gebrauchet. Aeuſſerlich wird er gekäuet, wider das Zahnwehe, faules Zahn-Fleiſch und wackelende Zähne, ziehet die Flüſſe aus dem Haupt, und wird in Pflaſter auf die Schläffe zu legen, auch in die Fluß-Räucher-Pulver genommen.

Maſtix-Kraut/ wird in Gärten gezeuget, und riechet wie Maſtix, hat einen ſcharffen Geſchmack, und gleiche Würckung mit dem Majoran. Die Botanici ſind noch nicht unter ſich eines, welches das rechte ſey; das unſrige iſt ein holtziges, vieläſtiges, kleinblätteriges Gewächs, faſt wie der Majoran, ohne daß ſeine Blätter etwas ſpitziger, kleiner und härter ſeynd. Es hat einen ſtarcken, ſtrengen und durchdringenden Geruch, und wird von den Katzen ſehr geliebet, wie die Baldrian-Wurtzel, oder Katzen-Müntze.

Maſt-Vieh/ wird mit einem Wort alles dasjenige Vieh genennet, ſo man bey einer Hauß- und Land-Wirthſchafft an Ochſen, Kühen, Schweinen, Schöpſen, Gänſen, Enten, Hünern, Capaunen ꝛc. auf die Maſtung zu ſtellen, und fett zu machen pfleget. Wie ſolches müſſe beſchaffen und währender Maſt-Zeit gefüttert und gewartet ſeyn, iſt oben unter dem Wort **Maſt/ Maſtung**/ bereits angeführet zu finden.

Maucke/ iſt eine Kranckheit der Pferde, und Geſchwulſt, ſo in den Hüffen unter dem Kothen

ſich ſetzet; wenn man ſie curiren will, darff man nur alt Schmeer eines Eyes groß, vor drey Pfennige Grünſpahn, und ſo viel Saltz nehmen, es in einem Mörſel ſtoſſen, ſolches dem Pferde 24. Stunden überbinden; darnach nehme man ein halb Maaß Wein, und ſo viel Brunnen-Waſſer, thue vor zwey Pfennige Alaun hinein, laſſe es zwey Finger breit einſieden, und waſche damit das Pferd des Tages drey mahl, ſo wird das Pferd glücklich davon befreyet werden.

Mancke / heiſt auch ein kleines Ungeziefer, grüner Farbe, ſubtiler als ein Erd-Floh, dergleichen ſich gerne an Roſen-Sträuchern, Artiſchocken und andern Garten-Gewächſen anlegen, und in groſſer Menge bey lang anhaltender Dürre, als bey welcher Witterung ſie inſonderheit wachſen und zum Vorſchein kommen, gefunden werden. Man kan ſie mit Eßig, Senff, oder ungelöſchtem Kalch-Waſſer vertreiben, oder, welches wohl das ſicherſte Mittel, ſie mit einem ſcharffen Bürſtlein gemach abkratzen, und alſo vertilgen.

Mauerkraut / ſiehe Glaßkraut.

Mauer-Pfeffer / dieſes Gewächſes giebet es dreyerley Arten, die gemeine, oder groſſe, die kleine; und den **Mauer-Pfeffer**. Die erſte Gattung hat hohe Stengel, und röthliche Blumen. Die andere hat zarte, dünne und einer Spannen hohe Stengel, kleine Blätter und weiſſe Blümlein. Mauer-Pfeffer hat noch dünnere Stengel, kleine ſcharffſchmeckende Blätterlein, und gelbe Blümlein. Alle mit einander wachſen

auf

auf den Mauren und Dächern. Der Safft iſt gut für rothe, trieffige Augen, für hitzige Fieber und groſſes Hauptweh. Iſt auch gut zu Kröpfſen. Das gekochte Waſſer davon dienet für den Schaarbock;

Mauer-Raute / Venus-Haar / wächſt an den Wanden und auf Mauren, iſt ein faſichtes, haariges Kraut, ſo immer grünet. Es trocknet, zertheilet, eröffnet und reiniget das Geblüt, daher es wider den Huſten, Seitenſtechen, Gelbe-Schwind- und Waſſerſucht, Miltz-Verſtopffung und Fieber gebraucht wird. In hitzigen Fiebern wird das Kraut auf die Fußſohlen gebunden, die Hitze zu mäßigen.

Maul-Beer / iſt die Frucht eines Baums, ſo nach ihr der Maulbeer-Baum genennet wird. Es giebt derſelben überhaupt zweyerley Gattung, ſchwartze und weiſſe. Die erſte Art wird bey uns in Gärten gezogen. Die Frucht beſtehet aus vielen kleinen Beerlein, die an einem Stock umher dichte an einander ſitzen, und eine länglichrunde Geſtalt, in der Gröſſe einer Pflaume ausmachen. Sie erwächſt an ſtatt der Blüthe aus einem wolligen Püſchlein, iſt anfänglich grün, hernach roth, und endlich ſchwartz, reiffet nicht auf einmahl, ſondern nach und nach, vom Auguſt biß in den Wein-Monat, und hat einen angenehmen weinſauren Geſchmack. Weil ſie noch roth, ſtopffet ſie; wenn ſie aber vollkommen reiff, eröffnet ſie den Leib. Es iſt eine angenehme Labung wider den Durſt, reiniget das Geblüt, und kühlet die hitzige Leber. Die andern oder weiſ-

ſen Maulbeeren, ſind gelblich-weiß, grau, oder mit ſchwartzen Pünctlein beſprengt, ſüß, aber ungeſund, und werden nicht ſonderlich geachtet.

Maulbeer-Baum / hat einen dicken, und gemeiniglich krummen Stamm, weit ausgeſtreckte Aeſte und Wurtzeln, und breite, rundliche Blätter, welche die einige Nahrung der Seiden-Würme ſind, und deswegen mit Fleiß gepflantzet werden, an denen Orten, wo der Seiden-Bau im Schwange gehet. Er will einen guten Boden haben, und kan durch Schößlinge, ſo aus der Wurtzel ſproſſen, vermehret werden. Die Rinde von der Wurtzel, an der Sonne getrocknet, gepülvert, und mit rothen Wein eingenommen, ſtillet alle Bauch-Flüſſe.

Maul-Eſel / **Maul-Thier** / iſt ein Thier, ſo aus Vermiſchung der Pferde und Eſel gezeuget wird. Die beſten und ſtärckſten ſind, die von einem Eſel und Mutter-Pferde fallen. Mit den Ohren und dem Schwantz gleicht es dem Eſel, im übrigen hat es die Geſtalt und Gröſſe eines Pferdes. Es gehet ſanfft und hat einen gewiſſen Tritt, darum es zum Reuten und Laſttragen über rauhe, felſigte Berge wohl zu gebrauchen iſt. Seine gewöhnliche Laſt iſt 300. Pfund. Es iſt ein arbeitſames, dabey aber auch tückiſches Thier, ſchmeiſt und beiſt gerne um ſich, daher ihm gemeiniglich ein Maul-Korb vorgehenget wird.

Maul-Korb / iſt ein ſtarcker Riemen, oder von Eiſen-Blech, gleich einem Korb gemachtes Geſchirr, ſo den beißigen Pferden und Maul-

Thieren vor das Maul gehänget wird, damit ſie nicht Schaden thun; theils Orten nennet man es einen Beiß-Korb.

Maulwurff / iſt ein kleines, aber höchſt-ſchädliches Thier, in der Gröſſe einer Ratte, welches eine ſpitzige Schnautze, wie einen Sau-Rüſſel, kleine Augen, kurtze Füſſe, daran breite Pfoten, und einen mit ſchwartzen, zarten und wie Sammet anzugreiffenden Haaren beſetzten Balg, auch ein ſehr ſcharffes Gehör hat. Er hat ſeinen Aufenthalt unter der Erden, welche er mit ſeinen Pfoten durchwühlet, indem er denen Regen-Würmen, als der Maulwürffe delicateſten Speiſe, nachgehet, das Erdreich in Hauffen aufwirfft, und dadurch in Gärten und Wieſen groſſen Schaden verurſachet. Am allermeiſten geſchiehet ſolches in dem beſten und fruchtbareſten Boden, welches den Erd-Gewächſen höchſt ſchädlich, weil das mehreſte, was ſie in ihren Fahrden an den Wurtzeln loßreiſſen von der Sonne verdorret, nicht weniger werden auch die Neben-Gewächſe, ſo von den Maulwurffs-Hauffen überſchüttet worden, dadurch an ihrem Wachsthum gehindert und verderbet. Um dieſer Urſache willen ſeyn ſchon längſt verſchiedene auch von den Gelehrten bemühet geweſen, wie dieſes Ungeziefer zu vertreiben. Plinius lib. 17. c. 8. gedencket, daß die Maulwürffe von den Hefen des Baum-Oels ſterben, Cardanus de rerum variet. weiſet, wie ſie mit Scheffel auszuräuchern und zu vertreiben; andere haben ſie durch ſündliche, abgöttiſche und abergläubiſche Wercke, ſo ſie in den erſten Stun-

den des heiligen Chriſt-Tages, oder auch in der Faſt-Nacht vorgenommen, von ihrem Grunde zu verbannen gemeinet. Und wer wolte alle unnütze Mittel anführen, durch welche auch nur die Maulwürffe geſcheiget werden, welches aber übel ärger gemacht heiſſet, denn ſie werden dadurch nur genöthiget, ſich neue Fahrten zu machen. Das beſte Mittel dieſer verhaſten Gäſte loß zu werden iſt, daß man ſie tödte mit gewiſſer Aetzung, oder mit dazu geſchickten Fallen wegfange, oder mit dem Grab-Scheite, oder Rath-Hauen auswerffe. Das erſte geſchiehet, wenn man mageres, rohes Fleiſch zu einem Muß hacket, geſtoſſenen Arſenicum, oder Ratten-Pulver darunter rühret, und damit dieſe Materie wohl an einander bleibet und ſich zu Kugeln formiren läſſet, machet man es mit ein wenig Blut, oder auch mit Eyweiß an: Oder man nimmt Nieſe-Wurtz und Kräen-Augen, pulverſiret dieſe und thut noch einmahl ſo viel, als dieſer beyder Mehl austräget, Gerſten-Mehl darzu, knetet es mit Eyerweiß vermiſcht zu einem Teig, und formiret ebenfalls Kugeln davon. Solche Kugeln läſſet man in die vorhero mit einem Holtz geöffnete Maulwurffs-Ritte, Gägen und Löcher lauffen, und machet ſolche mit Erd-Klöſen, oder Raſen-Stücken wieder zu, welche denn von den Maulwürffen dieſe Aetzung genieſſen und zu keinem Waſſer kommen können, müſſen ſterben. Wie endlich dieſem Thiere mit einer Hacken, Spaten, oder andern Inſtrument aufzupaſſen, und derſelbe aus ſeiner Fahrt zu heben, ſolches iſt aus fol-

folgenden noch abzunehmen. Es giebt aber gewiſſe Maulwurffs-Fänger/ welche die Maulwürffe im freyen Felde auf folgende Art ums Lohn haſchrn: Des Morgens vor der Sonnen Aufgang, oder eben um Mittag, denn da macht ſich der Maulwurff auf ein Loch, ingleichen bey Untergang der Sonnen geben ſie achtung, wo die Maulwürffe am neulichſten gearbeitet, und treten ſolche Fahrt, oder Ritt, gleich hinter ihm zu; ſolchen Zwang können ſie nicht leiden, ſondern fangen an zu wählen, ſo bald der Maulwurffs-Fänger dis gewahr wird, wartet er dem Maulwurff auf den Dienſt, wenn er ſich denn wiederum beweget, ſtöſſet derſelbe mit dem Spaten vor, und fähret geſchwinde mit der Hand hinter ihm her, nimmt ihm heraus und wirfft ihn wider die Erde. Damit aber der Maulwurffs-Fänger deſto eher möge gewahr werden, wo die Thiere nach Vertrettung der Ritte wiederum mögen auffeyn, und zu reiten fortfahren, ſteckt er kleine, weiſſe, ſichtbare Stäblein gar gemach und nicht feſte in die zugetretene Fahrten, damit wenn der Maulwurff daran rühret, ein Stäblein umfalle. Wenn er nun ſiehet, daß ein Stäblein iiegt, laufft er geſchwind hin und hebt ihn heraus; darnach ſiehet er nach einem andern Stäblein, und ſo offt eines fällt, oder ſich reget, ſo thut er, wie erſt gedacht, ſo lang einer vorhanden iſt. Wenn aber einer abwärts gehet, und unter ſich in die Erde wühlet, alſo, daß ihn der Maulwurffs-Fänger mit der Hand nicht erreichen mag, ſo gieſſet er nur Waſſer in das Loch,

und treibet dadurch den Maulwurff wieder in die Höhe. Theils haben eine mit vielen Spannen-langen eiſernen Spitzen verſehene und an einem Stiel befeſtigte Scheibe, wenn denn ein Stäblein umfällt, und man merckt, daß der Maulwurff vorhanden ſey, ſo ſtoſſen ſie mit den Stacheln ſtarck auf ihn loß, und ſpieſſen ihn alſo. Im Winter, wenn Thau-Wetter einfällt, und die Wieſen überall voll Waſſer ſtehen, liegen die Maulwürffe zu oberſt in den Hauffen, und können auch nicht ausweichen, wenn man denn zur ſelbigen Zeit einen, oder mehr barfüßige Leute in die Wieſen ſchickt, die mit Schauffeln die Hauffen behende abſtoſſen, ſo bekommt man ſie leichtlich; wenn auch ſchon etliche in die Löcher fallen, müſſen ſie doch wegen des Waſſers gleich wieder heraus, oder erſauffen darinnen. In groſſen Waſſer-Fluthen halten ſie ſich in Hügeln, hohlen Weiden und in Zäunen auf, denn muß man zu ihnen Waden, und ſie vertilgen, wie man kan und weiß. Im Frühling und Sommer gebe man nur Achtung, wo ſie ſehr groſſe Hauffen nur neulich aufgeworffen: Wann ſolche auf vierzehen Tage alſo gelegen, ſo grabe man darein, ſo wird man ein Neſt voller Jungen darinnen finden.

Maulwurffs-Hauffen zerſtoſſen/ iſt eine Arbeit, ſo der Haußvatter im Frühling auf ſeinen Wieſen und Graſe-Flecken vornehmen laſſen ſoll, ehe er mit dem Wieſen-Hobel darüber kömmt. Es muß ſolches im abnehmenden Monden, oder letzten Viertel geſchehen, ſo ſetzet ſich

das

das Erdreich wieder fein gleich nieder, das Graß kan gleich aufwachſen, und künfftig hin auch gleicher und reiner abgehauen werden.

Maus/ iſt ein kleines, vierfüßiges Thierlein, ſo insgemein ein graues, aſchenfarbnes, zuweilen auch röthlich, oder falbes Haar hat. Es hält ſich in Häuſern und Feldern auf, und nehret ſich von allem, woran es nagen kan, vornehmlich aber von Körnern und Feld=Früchten. Es iſt ſehr fruchtbar und nehret ſich ungemein. Ihre Haupt=Feinde ſind die Katzen, Wieſel und Sperber, wiewohl auch die Füchſe, Nacht=Eulen und andere Raub=Thiere ihnen nachſtellen. Nach dem Unterſcheid des Orts, wo dieſes ſchädliche Thier ſich aufhält, wird es unterſchiedlich beygenahmet. Die **Hauß=Mäuſe** halten ſich in den Speiſe=Kammern, Kellern, Scheunen und Korn=Böden auf. Die **Feld=Mäuſe** thun in den Gärten an den Wurtzeln der Gewächſe, an dem Saamen, und auf dem Acker an Feld=Früchten groſſen Schaden. Die **Waſſer=Mäuſe** machen ihre Löcher an den Ufern der Gräben und Bäche, freſſen, auſſer allerley Früchten und Kräutern, die kleinen Fiſche, und die Bruth von den groſſen, und können ein Waſſer leicht veröden. Wider dieſes Ungeziefer iſt kein gewiſſer Mittel, als gute Katzen, deren böſen Geruch die Mäuſe nicht vertragen können.

Mäuſe=Dorn/ **Myrten=Dorn**/ iſt ein Strauch, ſo bey uns in Gärten gezogen wird. Seine Blatter, den Myrten gleich, ſind mit Spitzen und Stacheln, wie Nadeln bewehrt.

Man legt ihn bey Fleiſch, oder in die Käſe-Körbe, die Mäuſe und ander Ungeziefer dadurch abzuhalten. Aus der Wurtzel ſproſſen jährlich im Frühlinge junge Sprößlinge, gleich dem Spargel, die auch auf gleiche Weiſe zugerichtet und genoſſen werden. Sie ſollen die Waſſerſucht heilen, und vor dem Stein bewahren. Die Wurtzel wird unter die eröffnenden Mittel gezehlet; ſie zertheilet und treibt den Harn, Grieß ꝛc. vertreibt die Harn-Winde, Gelb- und Waſſerſucht, wenn ſie in Wein abgeſotten, davon Morgens und Abends getruncken, oder das Pulver in Wein genommen wird.

Mauſen / iſt die Zeit, wenn die Vögel die alten Federn fallen laſſen, und neue ſetzen. **Vermauſen** / iſt auch eine Redens-Art, die von den Falcken gebraucht wird, die daher vermauſte und madirte Falcken heiſſen.

Mäuſe-Zwiebel / ſiehe Meer-Zwiebel.

Mäus-Ohrlein / das groſſe, wächſet in dunckeln Wäldern und auf alten Mauern, hat breite, wollige Blätter, und trägt auf einem langen, haarigen Stengel, gelbe, gefüllte Blumen, ſo gleich dem Habicht-Kraut, endlich davon fliegen. Es iſt ein kühlendes, reinigendes und heilendes Kraut, dienet wider die Schwind- und Lungenſucht, innerliche Verletzungen und Blutſpeyen. Das **kleine Maus-Ohrlein** wächſt auf dürren Sand-Hügeln, und in ſteinigten Boden, hat längliche, rauhe Blätlein, wie Maus-Ohren geſtaltet, oben grün, unten weiß, und trägt im May bleichgelbe Blümlein, iſt ein vor-

treffliches Wund-Kraut, inn- und äuſſerlich zu gebrauchen, heilet alle Geſchwür und alte Schäden, ſtopffet alle Durchfälle und Bauch-Flüſſe, ſtillet das Blutſpeyen und Naſenbluten, treibet den Nieren- und Blaſenſtein, öffnet die Miltz, thut der Bruſt und Lungen gut. Es wird daraus auch ein Waſſer gezogen.

Mäyen-Blümlein / iſt ein kleines, milchfarbenes Blümlein, in Geſtalt eines Glöckleins. Es wächſt gerne an feuchten, ſchattigten Orten, blühet im Frühling, und iſt wegen ſeines lieblichen Geruchs, und ſonderbarer Tugend werth zu halten. Es ſtärckt das Haupt, die Nerven und das Gedächtniß. Die Blümlein getrocknet, geben ein gutes Schnuppen-Pulver zur Reinigung des Haupts. Aus den friſchen Blümlein wird ein **Waſſer** und ein Spiritus abgezogen, auch eine **Lattwerge** bereitet, und in Haupt-Kranckheiten, ſo von kalten Flüſſen herrühren, gebraucht. In den Gärten hat man eine Art **röthlicher Mäyen-Blumen** / derer Wurtzel auch röthlich, die Blume aber ſich offt auf Purpur, oder Violblau, ziehen. Sie wollen im Schatten und feüchten Erdreich ſtehen. Je dicker ſie ſtehen, je mehr Blumen ſie treiben.

Mayen-Butter / wird diejenige Butter genannt, welche im May-Monat geſammlet, und wegen der vielfältigen, guten und geſunden Kräuter, ſo das Vieh auf der Weide genieſſet, vor die allerbeſte im gantzen Jahre gehalten wird. Was man davon einſaltzen will, muß man zuvor ein par Tage liegen laſſen, daß ſie erſt recht ausſchwitze,

ſchwitze, und hernach, bey ſchönem, heiterem Wetter, und nicht, wenn es donnert und blitzet, einſaltzen.

Meer-Fenchel/ ſiehe Bacillen.

Meer-Färcklein / iſt ein vierfüßiges Thierlein, kleiner als ein Caninichen, kurtz und dicke, glatt und mannigfarbig von Haar, ſchnell im Lauffen, und gruntzend wie ein Schwein, daher und weil ſie über Meer zu uns gebracht werden, ſie auch den Nahmen überkommen haben. Sie wollen in der Wärme gehalten ſeyn, und können die Kälte nicht wohl vertragen. Sie nehren ſich von Salat, Kraut, auch wohl von Brod, und von allen, was den Caninichen gegeben wird. Wenn ſie geſchlachtet werden, müſſen ſie ein paar Tage in Saltz-Waſſer liegen, dann ſauber geſpickt, fein ſafftig abgebraten, oder geſotten, mit einer wohlgewürtzten Brühe aufgetragen werden; ſonſt iſt das Fleiſch etwas geil.

Meer-Hirſe/ iſt ein wildes Gewächs, wie ein kleines Bäumlein, mit langen, ſchwartzgrünen Blättern, darzwiſchen weiſſe Blümlein, und endlich ein Schneeweiſſer, kleiner, hellgläntzender Saame herfür kömmt, darum es auch Perl-Hirſe genennet wird. Er wächſt in ungebauten, feuchten ſandigen Gründen. Der Saame gepulvert in Wein eingenommen, treibt den Harn und Stein, und reiniget die Nieren. Ein Quentlein vor dem Antritt des Fiebers gebraucht, vertreibet das tägliche Fieber.

Meer-Kirſch-Baum/ wächſt häuffig in Spanien und Welſchland; wenn er verblühet, trägt,

trägt er Früchte, die ſind als eine Haſel-Nuß groß, und wenn ſie reiff, den Erdbeeren nicht ungleich, jedoch ungeſchmack und zu nichts dienend, auſſer den Krammets-Vögeln in Schlingen damit zu ſtellen. Der Baum iſt immer grün. Die Wurtzel ſoll gut für die Peſt ſeyn, die Blüthe hängt zuſammen, wie an den Mayen-Blümlein, iſt an Farbe weiß, und wenn die Sonne drauf ſcheinet, röthlich; die Stamm-Rinde ſiehet auswärts rauch, zerkerbet, und röthlicht, die Zweige ſind glatt, und offtmahls dicker als der Stamm ſelbſt Er wird in den Gärten unter den Scherben-Gewächſen gehalten.

Meer-Kohl, iſt ein Kraut, das an den Meer-Ufern in Italien, Franckreich, Engel- und Holland wachſet, zarte Stengel, milchſafftige Blätter, und wie Glöcklein geſtaltete Blumen hat. Sein Geſchmack iſt ſaltzig, ſcharff und bitter, und ſeine Tugend, daß es alle wäſſerige Feuchtigkeiten durch den Stuhlgang mit Macht abführet, daher es wider die Waſſerſucht ein gut Mittel iſt; wiewohl es einen ſtarcken Magen erfordert, und mit Vorſichtigkeit will gebrauchet werden; am ſicherſten neben andern Kräutern in einem abgekochten Tranck, oder Kräuter Wein. Es wird auch ein Pulver wider die Waſſerſucht davon bereitet. In unſern Gärten wird er unter den Scherben-Gewächſen vor Blumwerck gehalten, und aus dem Saamen gezielet.

Meer-Linſen, iſt ein Kraut, das oben auf ſtillen und faulen Waſſern ſchwimmet. Seine Blätter ſind rund, klein, und wie Linſen geſtaltet,

tet, hangen an ſehr zarten Fäſerlein, gleichwi[e] auch der Saame, ſo zwiſchen denſelben herfü[r] kömmt. Man hält es für eine Art Waſſer-Mooß. Die Gänſe und Enten finden daran ei-ne angenehme Nahrung, auch die Hüner, wenn es getrocknet, und mit Kleyen vrrmiſchet, ihnen vorgeſtreuet wird. Das davon abgezogene Waſ-ſer iſt eine vortreffliche Kühlung in hitzigen und Peſtilentzialiſchen Fiebern: Aeuſſerlich ſtillet es das Haupt-Weh, Entzündungen und hitzige Geſchwulſt. Das friſche Kraut in einem irdenen Tiegel gewärmet, zwiſchen zwey Tüchern um die Füſſe geſchlagen, lindert das Podagra, und kan es gar vertreiben.

Meer-Mooß/ iſt ein mooſichtes Gewächs, ſo aus eitel dünnen und faſichten Stängelein be-ſtehet, die gleichſam aus vielen an einander hangen-den kleinen Schuppen zuſammen geſetzt ſind, und bißweilen weiß, röthlich, aſchenfarbig und grün-licht ſeyn. Unter dem Waſſer iſt es weich; auſ-ſerhalb aber und abgetrocknet ſtarck und hart. Es hat einen ſaltzigten, ſteinigten und unange-nehmen Geſchmack, riecht eckelhafftig, und nach Fiſchen; es wächſt im Meer auf den Felſen, an den Muſcheln und Schnecken-Schalen; und dienet die Würme der Kinder abzutreiben, kan auch wegen ſeiner zuſammen-ziehenden Krafft wi-der die rothe Ruhr und Blutſpeyen gebrauchet werden.

Meer-Portulac/ ein Kraut/ ſo unter un-ſern Scherben-Gewächſen von Blumen-Werck unterhalten, und durch Pflantzen und derer Zer-

reiſſen

reiſſen fortgebracht wird, auch aus dem Saamen, wenn er aus warmen Orten gebracht wird; denn bey uns das Kraut alleine zur Blüthe kommet. In Portugal wird es wild gefunden.

Meer-Kraute / wird bey uns unter den zaſerigen Sommer-Gewächſen in den Gärten gezogen.

Meer-Rettig / Kreen / iſt ein Küchen-Gewächs, deſſen Wurtzel zu einer geſunden Würtze an Fleiſch und Fiſchen dienet; ſie iſt weiß, und hat einen ſtarcken, beiſſenden Geſchmack. Sie iſt nach ihrer Eigenſchafft hitzig, treibend und durchdringend, zertheilet den zähen Schleim, machet Luſt zum eſſen, treibt den Harn und Stein, widerſtehet dem Scharbock und Mund-Fäule; ſie dämpffet aber in das Haupt, und ſchadet denen, ſo flüßige Augen haben. In der Küche wird ſie auf einem Reibeiſen gerieben, an Rind-Fleiſch und einige Fiſche gethan, oder als eine Tuncke mit Eßig abſonderlich aufgeſetzt. Will man ihr die Schärffe benehmen, kan man ſie, wenn ſie gerieben, warm ſetzen, und ausdämpffen laſſen. In der Artzeney dienet der Meer-Rettig, in Wein geweichet: oder in Molcken geſotten, davon Morgens und Abends getruncken, oder der ausgepreſte Safft in Milch, oder Bier eingenommen, wider den Scharbock. Der Safft fleißig gebrauchet, iſt ein bewährtes Mittel wider die Lungenſucht und verſchleimte Bruſt. Die Blätter zerrieben, in einem Tiegel warm gemacht, und über die Roſe geſchlagen, vertreiben ſie in wenig Stunden. Die Wurtzel zu Aſchen verbrannt,

brannt, heilet alte, faule Geſchwür und Schäden.

Meer-Zwiebel / Mäuſe-Zwiebel / iſt ein fremdes Zwiebel-Gewächs, ohngefahr einer Fauſt dicke, und wird aus Spanien, Italien, und Griechenland gebracht, allwo ſie an den Ufern wächſt, bey uns aber in den Gärten gezeuget wird, und unter die Scherben-Gewächſe von Blumwerck gehöret. Es giebt derſelben vornehmlich zweyerley Arten: Das Männlein mit weiſſen, und das Weiblein mit ſchwartz-röthlichen Blättern. Andere machen noch mehr Sorten davon; die beſten werden im Julio geſammlet, und iſt die allerſchärffſte Art von Zwiebeln, ſo, daß ſie Blaſen ziehen. Von denen Medicis werden ſie wider die Schlaffſucht, Nerven- und verſchiedene andere Kranckheiten gebraucht.

Meeſch-Bottig / iſt das groſſe, weite Gefäß, worinnen im Bierbrauen eingemeiſchet wird. Einmeiſchen aber heiſt, das geſchrotene, oder gemahlene Maltz mit ſiedenden Waſſer, und einem Theil Hopffen unter einander miſchen und rühren.

Meeſch-Bret / iſt ein Bret einige Schuhe lang, und einen Schuch breit, wird bey dem Brauen auf den Meeſch gelegt, unter das Vordertheil der höltzern Rinne, damit das Waſſer, ſo auf den Meeſch laufft, nicht an einem Ort ein tieffes Loch mache, ſondern auf dem Bret allenthalben gleich ſich ausbreite.

Meeſch-Brücke / heiſſet, worauf in dem Bottich das Stroh unten lieget.

Meeſch-Höltzer / ſind Stangen, die unten breit,

breit, wie ein Ruder, ſo man auch zum Meeſch-Rühren braucht.

Meeſch-Krücke/ iſt ein Krücke, die man nöthig hat, um den Meeſch unter einander zu rühren,

Meger-Kraut/ Wall-Kraut/ iſt ein Kräutlein, das an zarten Stengeln, ſchmale Blätlein Sternweiſe herum und kleine, gelbe Blümlein, eines angenehmen Geruchs, auf den Spitzen ſitzen hat. Es iſt zweyerley, eines wächſt an dürren, hohen Orten, in gutem Lande; das andere an ſumpfigen Orten. Jenes blühet im Auguſt, dieſes im Brachmonat. Ein Bad davon zugerichtet, ſoll die Krätze heilen, und den Kindern die Mit-Eſſer vertreiben, auch die Müdigkeit aus den Füſſen ziehen.

Mehl/ iſt das Korn, ſo in der Mühle klein zerrieben, und zum Brodbacken, Kuche, Muß und Brey gebrauchet wird. Das gemeinſte Getrayde, ſo hierzu genommen wird, iſt Weitzen und Korn, in gewiſſen Fällen aber wird auch Gerſten-Haber-Erbſen und Reiß-Mehl gebrauchet. Aus Buch-Weitzen-Mehl werden gute Platz-Kuchen gebacken. Das Mehl iſt entweder ungebeutelt, oder Schrot-Mehl; oder aber fein und gebeutelt. In der Mühle heiſſet man Stein-Mehl dasjenige, ſo zwiſchen den Mühlſteinen zurücke bleibet; und Staub-Mehl das, ſo von dem Mahlen verſtäubet, und ſich in der Mühle anſetzet, welches der Müller Zugang iſt.

Mehl-Baum/ wächſt an ungebaueten Orten, Geſträuchen, Dorn-Büſchen, im leimi-

gen und feſten Grund. Die Blätter ſind ziemlich groß und breit, rund um gekerbet, und dem Erlen-Laub in vielen Stücken gleich. Die weiſſen Blümlein ſtehen Kronen-weiſe bey einander, darauf folgen breite Beeren, die anfangs grün ſind, hernach roth, und endlich, wenn ſie zeitig, ſchwartz werden. Die Blätter und Beeren dienen mit ſauren Wein zu einem Mund und Gurgel-Waſſer, für Flüſſe, Geſchwulſt und Entzündung der Mandeln, des Halſes und des Zahnfleiſches, Wackeln der Zähne und gefallenes Zäpflein. Die Blätter in Lauge geſotten, machen das Haar wachſen. Einige andere ausländiſche Arten dieſes Gewächſes werden nur in den Gärten gehalten.

Mehlbeer-Baum, iſt eine Art Elſen, oder Erlen, mit länglichen, unten weiß und wolligen, oben grün und glatten Blättern. Seine Blüthe iſt weiß, die Frucht röthlich, den kleinen Meſpeln gleich, ſitzt an langen Stielen, Trauben-weiſe beyſammen, und kan, wenn ſie teig geworden, gegeſſen werden. Im Schwartz-Wald und am Ober-Rheinſtrohm wächſt er wild; hie muß er gepflantzet werden.

Mehl Kaſten, iſt ein groſſes, von höltzernen Breten, oder Pfoſten zuſammen geſetztes Behältniß, worinnen das Mehl zur Haußhaltung verwahret wird; er ſtehet meiſtentheils auf den Böden.

Mehlthau, iſt eine Feuchtigkeit, ſo bey kalten Nächten auf Graß, Kräuter und Laub fällt, und von der darüber kommenden Sonne gerinnet,

net, oder anbäcket, oder wie eine Spinnwebe anſetzt, davon das Laub einläufft, und viel ſchädliches Ungeziefers an Würmen und Mücken anheckt, das Graß aber mit ſolchem ſcharffen, kalckigen Zeuge beſchmützet, das dem Vieh übel gedeihet.

Meier / iſt derjenige, ſo einem Acker-Hofe, oder Guthe vorgeſetzet iſt, daß er das Geſinde und Arbeiter zu rechter Zeit an die Arbeit führe, das Vieh verſorge, Scheuren und Böden verwahre, und ſo weiter; Und wie er über das Geſinde ſeines Geſchlechts, alſo hat die Meierin über die Ihrige den Befehl und die Aufſicht. Ein guter Meier ſoll nicht zu jung, damit er gnugſame Erfahrung habe; auch nicht zu alt, damit es ihm nicht an Kräfften fehle; ſeiner Herrſchafft gewogen, treu und zugethan; nicht faul, nachläßig, oder vergeßlich, ſondern aufmerckſam und fleißig; der Haußhaltung, Acker-Wercks und Wartung des Viehes wohl kundig; das ihm untergebene Geſinde mit Glimpff und Nachdruck zu regieren, und alles mit Vortheil vorzunehmen geſchickt; kein Sauffer, Zäncker, Flucher und Polterer, ſondern ein Exempel und Vorgänger den übrigen in einem erbarn und gottſeligen Wandel; der erſte auf- und der letzte zu Bette ſeyn, und nicht eher zur Ruhe gehen, biß daß das Vieh verſorget, der Hof verſchloſſen, Feuer und Licht ausgethan, und das Geſinde zu Bette gegangen.

Meier / **Hahnen-Kamm** / iſt ein Küchen-Kraut, ſo weiß und roth, aber von ſchlechter Nahrung und Geſchmack, wird doch von gemei-

nen Leuten unter andere Kohl-Kräuter mit genommen, auch in Schleſien der Saame wie Hirſen genoſſen. Der Saame von dem rothen Meier iſt gut wider allerhand Blut-Flüſſe bey Menſchen und Vieh.

Meile/ iſt ein Längen-Maaß, wornach die Wege und Weiten der Orte, wie ſie voneinander entfernet, abgemeſſen werden. Dieſelben ſind nach dem Unterſcheide der Länder ſehr unterſchiedlich. Nach Sachſen-Recht ſoll eine Meile haben ſechzig Gewend, ein Gewend ſechzig Ruthen, und eine Ruthe achtehalb Ellen. Man miſſet die Meilen mit einem Rade, das eine Ruthe im Umkreiß, und einen hohen Nagel hat, daran man die Wendung zählen kan.

Meiler / ſind im Walde die Hauffen Kohl-Holtz, nehmlich was zu Claffter-Holtz untüchtig.

Meiſe/ iſt ein kleiner Vogel, der ſich gerne in Wäldern und Geſträuchen aufhält, und in hohlen Stöcken hecket. Sie fliegen Hauffen-weiſe, haben faſt ſämtlich um die Augen weiſſe Flecken, und ſolche Klauen, daß ſie ſich allenthalben anhalten können. Ihre beſte Koſt ſind Fliegen, Hanff und Nuß-Kerne. Ihr Fleiſch iſt geringe, doch geſund, kömmt aber mehr vor arme, als reiche Leute. Die Vogelſteller zählen derſelben fünff Gattungen: 1.) Die Spiegel-Meiſe / weil ſie unter andern die gröſte, und am meiſten mit Farben ſpiegelt. 2.) Die Berg- oder Schwantz-**Meiſe**/ theils, weil ſie ſich auf Bergen und in Wäldern aufhält; theils, weil ſie zwar kleiner, als die vorhergehende, aber

einen

einen längern Schwantz hat, als die andern alle. 3.) Die **Pimpel-Meiſe** / weil ſie unter allen die kleineſte iſt, und allein einen blauen Kopff hat. 4.) Die **Kohl-Meiſe** / weil ſie mehr ſchwartzes auf dem Kopffe hat, als die andern Geſchlechte. 5.) Die **Haubel-Meiſe** / weil ſie auf dem Kopffe ein Sträußlein, oder Feder-Haube hat.

Meiſter-Wurtz / **Kayſer-Wurtzel**/ wächſt in Italien und Oeſterreich, auf verſchiedenen Gebürgen von ſich ſelbſt; hier aber wird es in Gärten erzogen, und iſt der Angelic faſt gleich. Die Wurtzel, welche allein gebrauchet wird, iſt Fingers dick, grau, oder ſchwartzbraun von auſſen, bleichgelb innwendig, ſtarck am Geruch, bitter und ſcharff am Geſchmack. Sie wärmet, trocknet, öffnet, zertheilet, widerſtehet allem Gifft, und gifftiger Thiere Biſſen, tödtet die Bauchwürme, und eingetrunckene Blut-Egeln, in halb Wein und halb Eßig geſotten, und davon getruncken, dienet wider den Schlag, fallende Sucht, Gicht, Krampff, Colic, Stein, viertägig Fieber, Gelb- und Waſſerſucht. Das Pulver davon in faule Schäden geſtreuet, ſaubert und verzehret das wilde Fleiſch.

Melcken / heiſſet, bekannter maſſen, die Milch, aus den Eutern des Melck-Viehes mit den Händen drücken. Die Kühe werden im Sommer in langen Tagen drey mahl gemolcken, nehmlich des Morgens, ehe man ſie austreibet, und zu Mittag und Abends, nachdem ſie wieder von der Weide gekommen ſind. Um Michaelis aber höret das Mittag-Melcken auf, dieweil der Hirt,

oder Hutmann alsdenn wegen der abnehmenden Tages-Länge und einbrechenden Kälte, auch des gefallenen ungeſunden Thaues und Reiffes, ſpä-ter austreibet, und den gantzen Tag über mit dem Vieh auf der Weide liegen bleibet. Im Winter werden ſie auch nur zwey mahl gemol-cken, zu Früh und zu Nachts, biß ſie wider im Frühling ausgetrieben werden. Die Vieh-Mäg-de haben zum Theil einen Unterſchied im Mel-cken, denn entweder melcken ſie mit trockenen Hän-den, oder ſie feuchten dieſelben mit ihrem Speichel an, in Meynung, daß alsdenn die Kühe nicht ſo ſtreng ſolten zu melcken ſeyn; allein die Sache kommt meiſtens auf die Gewohnheit an, und iſt alſo nicht viel davon zu machen. Aber dieſes mag ſich, als eine gute Erinnerung die Hauß-Mut-ter laſſen empfohlen ſeyn, daß ſie öffters unge-fähr die Ställe viſitire, wenn die Mägde mel-cken; Denn hierdurch werden dieſelben in ſteter Furcht und bey munterer Aufſicht erhalten, daß ſie nicht über dem Melcken einſchlummern, und die Milch-Gelde verſchütten: Da denn zugleich das Vieh mit verderben muß, weil es von ſol-chen nachläßigen Dirnen nicht reine ausgemolcken wird, folglich an der Milch abnimmt und verſei-get. Am beſten iſt, man gewöhnet und hält die Mägde dazu, daß ſie die Zeit über, da ſie mel-cken, ſich mit einem Geſang aufmuntern. Die tragenden Kühe melcket man, daß ſie entlaſſen, alsdenn ſtellet man das Melcken ein, und milcket ſie nicht ehender wieder, als wenn ſie gekalbet, und ihre Kälber abgeſetzet, oder verkaufft wor-

den: welche aber gälte bleiben, milcket man das gantze Jahr über, ſo lange es ſeyn kan. Die Schaafe milcket man, wenn ihre Lämmer abgeſtoſſen, oder abgeſetzet ſeyn, des Tages drey mahl, biß auf Bartholomäi, von dar aber milcket man ſie nur zwey mahl biß auf Crucis; wiewohl die Schaafe nicht aller Orten gemolcken werden. Denn weil der Nutzen vor den Herrn der Schaafe ſehr gering iſt, indem ein Schäfer gemeiniglich vor die Nutzung von einem Schaaf nur drey biß vier gute Groſchen jährlich giebt; Hingegen aber die Lämmer von denen gemolckenen Schaafen ſo ſchlecht und gering werden, daß ſie einem Herrn wohl den halben Theil weniger als ſonſten gelten, ſo haben ſich etliche dieſes Nutzens gäntzlich entſchlagen, weil er doch nicht einträglich, ſondern mehr nachtheilig iſt; wo aber die Schäfer die Schaafe nicht in Pacht haben, da muß man gute Achtung geben, daß ſie die Herrſchafftlichen Schaafe des Morgens, Mittags und Abends, wenn ſie ihre Vorſchaafe zu melcken pflegen, nicht mit- und noch ehe als die Herrſchafft, melcken, oder auch hernach, wenn man die Schaafe nicht mehr milcket, gleichwohl noch ausmelcken; denn ſie auf allerley Art ihre Vortheil ſuchen, und die Herrſchafft betriegen. Die Ziegen werden ebenfalls den Sommer über des Tages drey mahl, hernach aber nur zwey mahl gemolcken. Die Eſel werden in Franckreich, Italien und anderer Orten gemolcken, und die Milch denen Lungenſüchtigen zur Artzney gebrauchet.

Melck-Faß / heiſſet derjenige Stutz, oder Gelte, worüber die Vieh-Mägde die Kühe zu melcken pflegen.

Melde und Mellen / iſt zweyerley, die **Garten-Melde** / weiſſe und rothe, iſt eine Art des Beiskohls, iſt nicht unangenehm, mit Fleiſch-Brühe gekocht; wird aber wenig geachtet, und nur von dem gemeinen Volck unter andern Kohl-Kräutern und Gemüſe genommen. Sie machet Stuhl-Gänge, ſtillet die Schmertzen, wird äuſſerlich in Clyſtiren, Schmertzſtillenden Umſchlägen und Schlaffmachenden Fuß-Bädern gebrauchet. Die **wilde** / oder **Wald-Melde** mit weißgläntzenden Blättern wächſt in etlichen Gärten und auch an Zäunen. Der Geruch des Krautes dienet wider Aufſteigen der Mutter; das decoctum aber wider den Grind, faule Schäden und Wunden, und wird auch unter die erweichende Kräuter gerechnet.

Meliſſen / ſiehe **Bienen-Kraut.**

Melochia / wird bey uns unter die zaſerigen Sommer-Gewächſe gezehlet, und muß frühzeitig auf ein Miſt-Beet geſäet werden, wiewohl es doch ſelten reiffen Saamen bringt. Es ſetzet kleine Saffrangelbe Blumen, In Egypten iſt es ein gemein Küchen Gewächs, und wird an Fleiſch, wie der Beißkohl, gethan; iſt aber, wenn es im Uberfluß genoſſen wird, nicht geſund, weil es den Leib verſtopffet. Des Saamens ein Quintlein eingenommen, führet die rohen Feuchtigkeiten ab.

Melonen / iſt eine Art der Kürbis-Gewächſe,

ſe, an Blättern und Blumen den Gurcken gleich. Die Frucht iſt gröſſer und von auſſen unterſchiedlich, etliche ſind grün, andere weiß-gelb, aſchenfarb, glatt, oder kraus, rund, oder länglich, mit, oder ohne Rippen. Das unter der Rinde ſitzende Fleiſch iſt zart, weiß, gelb, oder röthlich, mürbig, oder ſafftig. Bey uns wird der Melonen-Bau vor ein Meiſterſtück der Gärtnerey gehalten, und viel Fleiß darauf gewendet. Eine gute Melone wird erkennet, wenn ſie an einer ſtarcken Pflantze gewachſen, zu rechter Reife gelanget, auch nicht zu geſchwinde gezeitiget worden, einen dicken Stiel hat, ſchwer in der Hand wiegt, auswendig nicht allzuhart, innwendig aber ein trockenes, zartes und röthliches Fleiſch, kein Waſſer und viel Saamens hat. Die Melonen haben eine feuchtende und kühlende Krafft, ſtillen den Durſt, mäßigen die Hitze des Magens und der Leber; flüßigen Leuten aber ſind ſie ungeſund. Den Schwindſüchtigen gedeyen ſie zuweilen nicht übel. Sie werden insgemein mit Zucker, von einigen gantz bloß, oder mit Saltz und Pfeffer genoſſen, auch in Zucker und Eßig eingemacht. Die Kerne werden zu den bekannten Lactaden genommen. Die Schale in Waſſer geſotten, damit gewaſchen, reiniget die Haut, vertreibet Grind und Flechten. Das Fleiſch der Melonen zerdruckt, auf die Augen gelegt, ziehet die Hitze aus; Das von Melonen abgezogene Waſſer ſtillet die Hitze in Fiebern treibet den Harn, den Grieß und Lendenſtein, und das Angeſicht damit gewaſchen, benimmt die Sommer-Flecken.

Meloten / Meliloten / iſt ein Kraut, das ſpitzige, gekerbte Blätter hat, derer allezeit drey beyſammen ſitzen; trägt gelbe Blümlein, und einen gelblichen Saamen in braunen Schötlein, hat einen ſtarcken, doch lieblichen Geruch, und einen bitteren, zuſammen-ziehenden Geſchmack. Es erweichet, zertheilet, und wird äuſſerlich in Pflaſtern, Clyſtiren und Bädern gebraucht. Das Waſſer davon ſtärcket das Haupt und Gedächtniß, reiniget die Nieren, treibet den Harn und Stein: Aeuſſerlich lindert es das Hauptweh und Hitze der Augen. Das in den Officinen bekannte Meloten-Pflaſter erweichet und zertheilet alle harte Geſchwulſt, dienet wider die Verhärtung der Leber, des Miltzes und Magens, ſonderlich wider den böſen Halß.

Mengel-Wurtzel / wächſt an feuchten Orten; die Blätter geben einen Blutrothen Safft, daher ſie auch Drachen-Blut genannt wird. Der Saame davon dienet für die Bauch- und Mutter-Flüſſe; die Wurtzel aber hat einen herben Geſchmack, trocknet, reiniget, treibet und heilet, abſonderlich allerley Grind und Raude.

Mercurius, iſt der ſechſte Planet in der Ordnung, welcher zwar ſehr klein, aber von einem ſchönen Licht iſt, welches doch meiſtentheils von den Sonnen-Strahlen bedeckt wird, und wird auch von uns ſehr ſelten geſehen; wie er denn alle ſein Licht von der Sonnen bekommt. Er abſolviret ſeinen Lauff, eben wie die Sonne, faſt in einem Jahr, und dieſes aus Urſachen, weil er um die Sonne herum, und niemahls über 28.

Grad

Grad von derſelben abläuffet. Wegen ſolcher Nähe iſt er ſeiner Würckung nach hitzig, und wegen Nähe des Mondes auch feuchte.

Mergel / iſt eine mineraliſche, fette Erde, faſt wie der Bolus, welche offt tieff hervor gegraben wird. Sie iſt weiß, grau, blaulich, röthlich, ſandig, oder leimig, und gleichſam des Bodens Schmeer, damit die Bauern an vielen Orten ihre Aecker beſtreuen, und dieſelben dadurch fruchtbar machen. Der weiſſe Mergel iſt in den Feldern nichts nütze; hingegen ſchaffen die andern Sorten, deren Unterſchied in der Farbe beſtehet, groſſen Nutzen. Je fetter aber der Mergel iſt, je zuträglicher ſoll er den Feldern ſeyn, zumahl wenn er dabey auch hart iſt, weil deſſen natürliche Fettigkeit deſto länger nachhält, und die Felder dadurch verbeſſert werden. Ihr Gebrauch und Quantität iſt ſonſt mit der Terra Sigillata eines; äuſſerlich trocknet und heilet ſie die alten Schäden, und zwar ohne einigen Schmertzen, oder Beiſſen.

Mertzen-Blumen / wachſen an den Quell-Brunnen, Bächen, Flüſſen und Waſſer-Gräben. Die Blumen, Blätter und Wurtzel, wenn ſie noch friſch, kühlen und trocknen; getrocknet dienen ſie der Bruſt, ſind gut für Lungen-Geſchwür, Engbrüſtigkeit, Keuchen, Huſten, Schwindſucht, verhüten den kalten Brand an ſchwürigen Beinen der Waſſerſüchtigen. Die Blätter braucht man äuſſerlich für Entzündungen, hitzige Geſchwüre / Rothlauff, Brand und aufgeriſſene Bruſt-Wartzen.

Mertz-

Mertz-Schaaf / wenn ein Mutter-Schaa[f] alt, und zur Zucht untüchtig worden, welche[s] gemeiniglich nach dem ſiebenden Jahre geſchiehet, wird es von der Heerde der Melck-Schaafe ab[-] geſondert, in eine gute Weyde gethan, und au[f] den Herbſt geſchlachtet: weil nun dieſe Abſonde[-] rung im Mertzen geſchiehet, heiſſet man es di[e] Schaafe mertzen / und ein ſolch ausgemertzte[s] Schaaf, ein **Mertz-Schaaf**. Ihr Fleiſch iſ[t] nicht ſo gut wie der Hammel, und werden meiſ[t] in der Haußhaltung verſpeiſet, und zum Depu[-] tat hingegeben.

Meß-Ellern / iſt ein Holtz, das mehr ins Geſträuche, als in den Baum gehet, weil es ſeh[r] unartig, kröpffig und höckrig, dazu auch lang[-] ſam erwächſet, keine brauchbare Frucht, ſondern nur einen harten flüchtigen Saamen trägt. E[s] iſt in den harten Buſch-Höltzern zu finden, iſ[t] gut zu hecken, weil es ſich vor andern Sträuchen in einander flicht. Sein Holtz wird zu Büchſen und Piſtolen-Schäfften, ingleichen zu Einlegung der Schräncke gebraucht, weil es ſchön maſe[-] rig iſt.

Metall / iſt ein harter Cörper, welcher an gewiſſen Orten der Erden, abſonderlich in Ber[-] gen und Klüfften durch einen ſaltzigen Safft, oder von Mercurio, der durch den Schwefel in der Erden coaguliret worden, generiret wird, und ſich hämmern und ſchmeltzen läſſet. Die Chymi[-] ſten zehlen ſieben Metalle, nach der Zahl der Pla[-] neten, denen ſie jene ausgetheilet, und einem je[-] den eines zugeeignet; wenn ſie aber das Queck[-]

ſilber

Aber darunter rechnen, geſchiehet es auf eine uneigentliche Weiſe, weil daſſelbe weder den Guß, noch den Hammer leidet. Die kennbaren Eigenſchafften der Metalle ſind die Farbe, die Schwere, die Härte, woraus eines theils ihr Werth, andern theils ihr Gebrauch entſtehet. In der Artzeney haben die Metalle nicht weniger als in dem täglichen Brauch ihre Anwendung, vornehmlich aber ſoll das Gold dem Hertzen und Geblüt, das Silber dem Gehirn und Nerven zur Stärckung dienen, das Eiſen die Miltz und andere innwendige Theile öffnen, und von ihren Verſtopffungen befreyen, das Queckſilber die verdorbenen Feuchtigkeiten abführen.

Meth / iſt ein Geträncke aus Waſſer und Honig gebrauet, ſo in Rußland, Litthauen und Pohlen gar gemein, anderswo aber, und wo Wein zu haben, unbekannt, oder nicht geachtet iſt. Gleichwie der Honig ſelbiger Orten zweyerley, alſo iſt auch der Meth weiß und braun / davon der erſte wegen ſeines lieblichen, würtzhafften Geruchs und Geſchmacks vor den beſten geachtet wird. Wenn ſie alt worden, (wie ſie denn viel Jahre gut bleiben können) und den geilen Geſchmack des Honigs verlegen haben, können ſie an Stärcke und Lieblichkeit den beſten Spaniſchen Weinen Trutz bieten, ſo wie ſie vor jenen der Geſundheit wohl zu ſtatten kommen. Die Ruſſen wiſſen den Meth mit Erdbeeren, Himbeeren, oder Kirſchen zu verſetzen, und ſeine Anmuth dadurch zu vermehren, auch ſeinen Geſchmack durch

Ein-

Einhängen weniger Würtz-Nägelein, Muſca-ten-Nüſſen, und dergleichen zu erhöhen.

Metze/ iſt ein gewiſſes Getrayde-Maaß, derer gehen vier auf ein Viertel, und ſechzehen auf einen Scheffel.

Mewe/ iſt eine Art Waſſer-Hüner, etwas gröſſer denn eine Taube, mit einem langen, am Ende ein wenig gekrümmten Schnabel, groſſen Augen, langen und ſtarcken Flügeln, kurtzen Füſſen, dick mit Federn bedeckt, und fett unter der Haut, ſehr gefräßig und leicht im Flug, und thut es im Fliegen und Schwimmen allen andern Waſſer-Vögeln vor. Ihr Auffenthalt iſt an den Ufern des Meers, um die Seen und Flüſſe, und nähren ſich von Fiſchen und Gewürm, auch von Muſcheln und Schnecken, welche ſie von der Höhe auf die Steine fallen laſſen, und alſo zerbrechen. Wenn ſie Hauffen-weiſe und mit ſtarcken Geſchrey umher fliegen, iſt es ein Zeichen eines inſtehenden Sturms und Ungewitters. Es ſind derſelben mehrere Arten; aber von geringem Unterſcheid, der nur an der Gröſſe und Farbe ſich äuſſert. Die gemeinſten ſind die grauen, derer einige lichter, andere danckeler, kleiner, oder gröſſer, um den Kopff und an dem Rande der Fittige etwas ſchwärtzlich. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz, übelriechend und ungeſchmack, ſo, daß es zur Speiſe ſo wenig, als zur Artzeney gebrauchet wird.

Meye/ ſiehe **Bircke**.

Miethen/ heiſſet einen Dienſtbothen, Knecht, oder

oder Magd, vor ein gewiſſes Jahr- und Mieth-Lohn in ſeinen Dienſt und Hauß aufnehmen.

Mieth-Geld / wird dasjenige Geld genennet, welches ein Hauß-Vatter, oder Hauß-Mutter ſeinem neugemietheten Knecht, oder Magd bey dem abgeredeten Mieth-Vergleich zu Befeſtigung deſſelben auf die Hand giebt. Wenn eine Herrſchafft ihrem neugemietheten Geſinde den Dienſt wieder auffſagen läſt, iſt das daraufgegebene Mieth-Geld verfallen, ſaget aber der neugemiethete Knecht, oder Magd, (doch noch zu rechter Zeit) den Dienſt wieder auf, muß er, oder ſie ſolches Geld wieder zurucke geben.

Milbe / iſt das kleinſte unter allem Ungezieſer, welches aber durch ein Vergröſſerungs-Glaß haarig, und mit langen Beinen anzuſehen. Sie hängen ſich bey tauſenden an die Schaaf- und gemeine Kühe-Käſe, an das Haar und dergleichen. Eine beſondere Art iſt, die bey dem Menſchen gemeiniglich an den Fingern um die Nägel unter der Haut erwachſen, und indem ſie um ſich freſſen, ein ſtarckes Jucken, und zuweilen Enterung verurſachen. Werden ſonſt auch der Finger-Wurm genennet.

Milch / iſt ein weiſſes ſüſſes und fettes Naß, ſo in den Brüſten der Weiber, und in den Eutern der Thiere gezeuget wird, ihre Jungen damit zu ernähren. Bey uns iſt vornehmlich die Küh-Milch, nächſt derſelben aber auch die Schaaf- und Ziegen-Milch im Brauch. Die Eſels-Milch wird in Franckreich und Italien zur Artzeney gebraucht. Was die Milch in der Haußhaltung

vor

vor ſtattlichen Nutzen bringt, bezeuget die Menge von Käſe und Butter, ſo täglich daraus gemacht wird. Die Milch hat, auſſer daß ſie ſehr nahrhafft, lind, und der Natur des Menſchen ſehr bekommlich iſt, auch eine kühlende, feuchtende und milderende Eigenſchafft, daher ſie zur Artzeney inn- und äuſſerlich mag gebrauchet werden, ſonderlich die Eſels- und Ziegen-Milch, welche Schwindſüchtigen, Podagriſchen und ſcharff-blütigen Leuten wohl bekommen, dieweil ſie gelind und ohne Schärffe reinigen und abſpühlen, wie die bekannten Milch-Curen bezeugen.

Milch / ein zartes Marck, ſo in dem Leib der Leiner, oder Männlein, unter den Fiſchen gefunden wird, davon ſie auch **Milcher** heiſſen.

Milch-Gefäſſe / Milch-Geräthe / darunter wird alles Höltzerne und ärdene Gefäſſe und andere Geräthe begriffen, ſo zu Aufbehaltung und Verwahrung der Milch ſowohl, als zum Butter- und Käſemachen gehörig iſt, als da ſind: Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aſche, Milch-Fäſſer, groſſe und kleine; Milch-Tuch, Rahm-Löffel, Rahm-Ständer, Rahm-Topff, Rahm-Sack, Butter-Faß, Butter-Maaß, Butter-Waſch-Faß, Butter-Töpffe, Butter-Hoſen; Quarck-Faß, Quarck-Korb, Quarck-Sack; Käſe-Formen, oder Käſe-Näpffe ꝛc. Dieſes Geräthe insgeſamt ſoll, ſo offt es gebrauchet worden, wieder ſauber gewaſchen, ausgebrühet, geſcheuret und reine gehalten, auch ein jedes wieder an ſeinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange darnach ſu-

chen dörffe, ſondern ein jegliches im Nothfall alſobald finden könne.

Milch-Stein / iſt ein weicher, zarter Stein der in Sachſen häuffig gefunden wird. Er iſt aſchenfarbe; wenn er aber ins Waſſer geleget wird, zergehet er darinn, und färbet es Milchweiß, daher er auch den Nahmen hat. Die Leinweber und Bleicher bedienen ſich deſſelben, die Leinwand weiß zu machen. Er ſoll auch den ſäugenden Weibern die Milch vermehren, wenn er am Halſe getragen wird.

Milch-Straſſe / oder Jacobs-Straſſe / ein weiſſer Streiff am Stern-Himmel, ungleicher Breite, welche nichts anders iſt, als eine unzehlbare Menge dichte an einander ſtehender kleinen Sterne, die wegen ihrer Entfernung mit dem bloſſen Auge nicht können unterſchieden, wohl aber durch ein Perſpectiv erkannt werden.

Wenn die Milch Straſſe am Himmel klar und voller Sternlein iſt, ſo bedeutet ſie ſchön Wetter; ſo man aber derſelben wenig am Himmel ſiehet, bedeutet es feuchte Lufft und Regen.

Milch-Zahn / ſind die erſten Zähne bey den Kindern, ſo um das ſiebende Jahr wieder ausfallen.

Miltz / iſt ein innwenndig Theil, ſo zum Eingeweyde des Cörpers gehöret, von luckern und ſchwammichten Weſen, mit vielen Adern und Puls-Adern durchbrochen, weswegen ſie auch bald verſtopffet werden kan, und daher der Geſchwulſt, Stechen und andern Zufällen mehr unterworffen iſt. Es liegt ſolche im Unter-Leibe

zur lincken Hand, unter dem Zwerg-Fell, zwi-
ſchen den Rippen und dem Magen, iſt länglich
als eine Ochſen-Zunge, bey jungen Kindern i
ſie roth, bey Erwachſenen braun, oder ſchwärt
lich, bey Betagten aber Bleyſchwartz, iſt an da
angeſpannte Fell, Netz und Nieren geheffte
Die Kranckheiten an der Miltz seynd, des Mil
tzes Entzündung, Miltz- und Seiten-Stechen
ſchwammichte Geſchwulſt der Miltz. Der Nu
tzen, welchen die Miltz dem menſchlichen Leibe gie
bet, iſt das Geblüt verdünnen, damit es in de
Leber, wohin es gleich aus der Miltz geführet wird
die Galle deſto leichter von ſich laſſe.

Miltz-Kraut / iſt ein Kräutlein, ſo gern
auf rauhen Gebürgen, Stein-Felſen und alten
Mauren wächſet; hat lange Blätter, oben glatt
und grün, unten gelb, fleckig und mit einer Wol-
le bedeckt, in welcher der Saame verborgen. Das
beſte kömmt aus Italien. Es öffnet, ſaubert,
trocknet, verſüſſet und reiniget, dienet wider die
gelbe Sucht, das viertägige Fieber, ſonderlich
aber wider alle Miltz-Kranckheiten, in Pulver,
oder Träncken, am beſten aber die daraus gezo-
gene Tinctur gebraucht.

Mirte / Mirten-Baum / iſt ein immer-
grüner Baum, deſſen Rinde röthlich, die Aeſte
dicht in einander ſtehend, und beugſam, die Blät-
ter glatt und ſpitzig, die Blumen weiß und fäſe-
rig; die Blüthe bricht im May aus, und wäh-
ret biß in den Herbſt. Die Frucht iſt eine läng-
liche Beere, die anfänglich grün, nachgehends
roth, und wenn ſie zeitig worden, ſchwartz und
voll

voll Körnlein iſt. Er wird durch die Bruth, oder durch abgebrochene Zweige fortgepflantzet, in einem etwas ſandigen Erdreich, im May und im Auguſt-Monat. Sonſt kan er ein fettes Erdreich wohl leiden, und hat gern viel Sonnenſchein, und fleißiges Begieſſen. Er läſſet ſich mit der Scheere in allerhand Formen abſtutzen. Bey uns hat man vier Gattungen: der **gemeine** und der **krauſe**/ haben ſchmale kleine Blätter; der **Römiſche**/ und der mit **voller Blüthe** ſind breitblätterich. Sie müſſen bey uns auf den Winter eingeſtellet werden. Die Blätter und Beeren kühlen und trocknen, ziehen zuſammen, und ſtopffen. Der Mirten-Baum hat eine geheime Verwandſchafft mit dem Granaten-Baum, ſo, daß ſie auch in der Nähe beyſammen gepflantzet, beſſer gedeyhen.

Miſchling/ Feld-Mieth/ Wicken-Gemenge/ Wick-Futter/ iſt ein Mengſal von Wicken und Haber, worunter man zuweilen noch Erbſen, oder Gerſten, oder beydes zugleich nimmt, und ſolches im Junio, oder Julio, in gutes Brach-Feld ſäet, den Graß-Heu- und andern Futter-Mangel damit zu erſetzen. Etliches wird nach und nach friſch abgeſchnitten, und vor die Pferde und Melck-Kühe verfüttert, welchen es eine treffliche Speiſe iſt, doch wollen einige vor die letztere keine Gerſte mit unternehmen, weil ſie dem melckenden Vieh nicht ſo gut, hingegen vor die Pferde und Ochſen deſto beſſer ſey. Etliches aber läſt man ſtehen und reiff werden, und giebt es den Roſſen auf den Winter zu freſſen. Man ſchnei-

ſchneidet es klein, und menget denen Pferden da[s]
Futter damit; dadurch kan den Winter über, o[-]
der ſo weit es reichet, viel Haber erſparet wer[-]
den; dergleichen aber muß man wie die Erbſe[n]
ins Sommer-Feld ſäen laſſen.

Miſerere mei, die **Darmgicht / oder Ver-ſtopffung des Stuhlgangs /** iſt eine beſchwer[-]
liche und gefährliche Kranckheit, ſo ein hefftige[s]
Bauchgrimmen verurſachet, und von einer um[-]
gekehrten Ringel-Bewegung der Gedärme ent[-]
ſtehet, wodurch der Unrath, welcher nieder ge[-]
hen ſolte, aufwärts zurücke getrieben wird. Di[e]
Urſache ſolcher verkehrten Bewegung ſchreiben ei[-]
nige zu der Verdrehung eines Darms, wodurc[h]
der Unflath fortzugehen verhindert wird. An[-]
dere / die ſolche Verdrehung vor unmöglich hal[-]
ten, geben die Schuld entweder einer ſtarcken Ver[-]
ſtopffung an dem inteſtino ileo welche ſich ſon[-]
derlich, bey denen, die mit einem Bruch be[-]
hafftet ſind, leicht begeben kan; oder einem Ver[-]
ſchieben des Darms, indem er ſich gleichſam dop[-]
pelt ineinander ziehet, welches entweder von ſtar[-]
cken Blehungen, oder von gewaltſamen Umwer[-]
fen des Patienten entſtehen kan. Es kan aber auc[h]
die Kranckheit von einer bloſſen ſtarcken Verſtopf[-]
fung aus Verhärtung des Unraths herkommen[,]
und zuletzt zu einer Entzündung ausſchlagen. Di[e]
erſte Gattung iſt mehrentheils tödtlich; den andern
kan geholffen werden. Die Cur kömmt darau[f]
an, daß die Bewegung der Därme geſtillet[,]
und dem Leib Oeffnung verſchaffet werde.

Miſpel,

Miſpel / Meſpel / iſt eine Frucht in der Gröſſe eines groſſen Gall-Apffels, mit einer licht-braunen Schelfe, oben mit einer Krone von fünff Püſcheln, und inwendig funff harten Körnern. Sie wird im ſpäten Herbſt gebrochen, wenn ſie von dem Froſt und Reiff etliche mahl übergangen worden; kan aber ſo noch nicht genoſſen werden, ſondern wird erſt noch auf das Stroh hingelegt, biß ſie recht teig worden. Sie hat wenig Nahrung, doch aber eine zuſammenziehende Krafft, welche in allerley Blut- und Bauch-Flüſſen wohl zu ſtatten kömmt. Sie kan, ehe ſie teig wird, wie andere Früchte eingemacht werden.

Miſpel-Baum / iſt mittelmäßig, ſeine Blätter den Lorbeer-Blättern etwas gleich, um den Rand haarig, die Blüte weiß, die Aeſte flachlich, das Holtz dicke und zähe. Er kan allerley Lufft und Erdreich vertragen, und wächſt an vielen Orten wild. Seine Vermehrung geſchiehet durch die Kerne, wenn ſie mit der Frucht, ehe ſie erweicht, eingeleget werden, beſſer aber durch die Bruth. Die Blätter in Clyſtiren, dienen wider die rothe Ruhr. Die Kerne gepülvert, und in Wein, darinn Peterſilge abgeſotten, eingenommen, dienen wider die Harn-Winde, vornehmlich aber wider den Nieren- und Blaſen-Stein.

Mißwachs / bedeutet denjenigen Zuſtand des Getraydes und der Früchte, wenn ſelbige nicht wohl gerathen.

Miſt / Düngor / iſt der Koth von allerley Vieh, welcher auf den Acker-Höfen zuſammengeſchlagen, und auf das Feld geführet wird, das

Erdreich fruchtbar zu machen. Es iſt aber derſel-
be von unterſchiedlicher Art. Der ſtärckſte iſt der
von allerley Feder-Vieh, ausgenommen Gänſe
und Enten, kömmet, und wird darum abſon-
derlich geſchüttet. Nächſt dieſem wird der Schaaf-
Miſt; dann der Kuh- folgends der Pferde-Miſt
geſetzet. Der Schwein-Miſt iſt der geringſte.
Etliche ſetzen den Menſchen- und Esels-Miſt vor
den Schaaf-Miſt. Der Dünger wird gebraucht
in Aeckern, Wieſen, Wein- und Küchen-Gär-
ten. Auf den Acker wird er im Herbſt und Win-
ter geführet, in Hauffen geſchüttet, und nicht
eher ausgebreitet, als wenn er kan untergeflüget
werden. Die weit entlegene Felder werden ge-
pferget, oder durch Hürden-Schlag mit den
Schaafen gedünget. Der kürtzeſte Miſt, ſo
wohl durchgefaulet, wird auf die Wieſen und in
Gärten; die andere in die Weinberge und Korn-
Felder gewandt. Doch iſt auch in den Aeckern
ein Unterſcheid zu machen, dieweil ein trockner,
fetter und warmer Acker des Düngers weniger nö-
thig hat, als ein kalter und naſſer, und in dieſem
der etwas lange Pferde-Miſt beſſer als in dem
andern thut. Der Tauben- und Hüner-Miſt,
wenn man ihn auf Wieſen und Aeckern brauchen
will, ſoll nur dünne überſtreuet, und gleich wie
geſäet werden. **Obſt-Bäume zu düngen**, da
wird um Martini, im zunehmenden Monden,
die Wurtzel um den Stamm in benöthigter Wei-
te aufgedeckt, und wohlgefaulter Küh-Miſt dar-
auf geſchüttet, doch ſo, daß weder der Stamm,
noch die Wurtzel davon berühret werde, und die
Erde

Erde wieder darüber gebreitet. Die Weinberge wollen auch alle drey Jahr gedünget seyn, wenn ſie was tragen ſollen. Hierzu wird Schaaf- und Küh-Miſt gebraucht, und mit der Arbeit vom Ende des Herbſts den Winter durch bey Fabian Sebaſtian verfahren.

Miſt-Beet/ iſt ein nothwendiges Stück in einem Garten, zu zeitiger Aufbringung allerley zarter Pflantzen und ausländiſcher Gewächſe. An einem bequemen Orte des Gartens, der von der Nord-Seite wohl beſchirmet, von den andern aber frey iſt, wird eine Grube zwey Fuß tieff und viere breit gegraben, und wenn ſie beſtändig ſeyn ſoll, mit Eichen-Bohlen, oder Mauer-Werck ausgefüttert, und über der Erden mit einem Rande fornen einen Fuß hoch, hinten etwas höher eingefaſſet e damit der Boden des Erdreichs einen kleinen Hang bekomme. Im Hornung wird die Grube auf die Helffte mit friſchem, langen Pferde-Miſt gefüllet, und feſte eingetreten, dieſer mit zwey, oder drey Hände hoch friſchen Pferde-Miſt bedecket, und beyläuffig ſo hoch geſiebte Erde darüber geſtreuet. Wenn ſolches fleiſſig begoſſen wird, erhitzet ſich der Miſt, erwärmet das Erdreich, und machet, daß der aufgeworffene Saame bald aufgehet. Auf die Nacht und bey ungeſtümmen Wetter werden Stroh-Decken darüber gebreitet; bey hellem Sonnenſchein aber aufgedecket, oder auch Glaß-Fenſter darüber geleget. Auf ſolche Miſt-Beete werden im Hornung und Mertz allerhand, ſo wohl Blumen- als frühzeitige Sallat- Rettig- Melonen-

und andere Saamen geſtreuet, und durch fleißiges Begieſſen, und andere nöthige Wartung zum Wachsthum befördert, biß die Pflantzen davon weiter versetzet werden mögen.

Miſt breiten / heiſſet den in Hauffen Zeilen-weiſe auf die Acker-Beete geführten und geſchlagenen Miſt mit der Miſt-Gabel zerſtreuen und von einander werffen. Dieſe Feld-Arbeit ſoll kurtz vor dem Pflügen vergehen, oder geſchehen, denn die Lufft ziehet ſonſten den Miſt gar zu ſehr aus, daß faſt nichts daran, als das Stroh, bleibet. An etlichen Orten, ſonderlich bey groſſen Vorwercken, wird der Miſt auf groſſe Gebreiten und über einen Hauffen auf einander geſchlagen, damit er den Winter durch verfaule, auch die Kräffte nicht ausfrieren: Wenn es denn zu Wetter-Tagen gehet, wird er Fuhr-weiſe auf die Felder geführet, abgehacket, und kurtz vor dem Pflügen gebreitet; auf welche Weiſe denn das rauhe Winter-Wetter ihm wenig ſchaden kan. Wo der Zehend-Schnitt im Gebrauch iſt, müſſen diejenigen, ſo künfftig um den Zehenden ſchneiden wollen, den Miſt vorhero auf ſolchen Feldern ohn Entgeld breiten, und nachmahls, wie es einiger Orten gewöhnlich, auch den darauf gewachſenen Haber, oder Gerſte drein, das iſt umſonſt harcken.

Miſt-Gauche / Miſt-Pfuhl / oder **Miſt-Pfütze** / heiſſet die aus denen Vieh-Ställen von dem Vieh-Harn, oder auch von dem Miſt abflieſſende, und gemeiniglich auf der Miſt-Stätte, oder an einem andern bequemen Ort zuſammen

men lauffende Feuchtigkeit, welche ein guter Hauß-Wirth nicht gerne unnüz wegflieſſen läſſet, ſondern zu Begieſſung ſeines mit Graß bewachſenen Baum-Gartens, (worein man ſie, nachdem das Lager deſſelben beſchaffen, bißweilen durch Gräblein leiten, und darinnen mit groſſen Nutzen hin und wieder führen kan,) oder nah gelegener Wieſen-Flecke anwendet. Arme Leuthe pflegen auch wohl dieſe Gauche, oder Miſt-Pfütze auf ihren Acker, ſtatt andern Dunger, woran ſie Mangel leiden, zu führen, und denſelben damit zu beſprengen, welches zwar eine Düngung, jedoch von geringen Nachdruck giebt.

Miſt-Stätte, heiſſet derjenige Platz, worauf der aus denen Ställen geſchaffte Miſt zuſammen und über einen Hauffen geworffen wird. Die Miſt-Stätte ſoll etwas tieffer als der übrige Hof-Platz ſeyn, und dieſer von allen Orten den Hang dahin haben, damit, wenn es regnet, das Waſſer nach den Miſte ſich ziehen, und nicht zum Hofe hinaus, und wohl gar die Kräffte des Miſtes hinwegnehmen möge, da es denn nicht anders ſeyn kan, als daß das beſte vom Stroh abgeweichet und mit fort genommen wird. Wo aber auch in einer Miſt Stätte des Waſſers zu viel aufgehalten, und der Miſt, ſonderlich aber Stroh alleine darein geworffen wird, ſelbiges nicht wohl faulet, ſondern mehr roſtet und zähe wird; ſo pflegt auch der ſonſt gute Rinds-Miſt, wenn er im Sumpff liegt, ſeine Würckung ſo wohl nicht zu thun, als derjenige, ſo auſſer der Gauche, oder Pfütze liegt. Wo

die Miſt-Statt keinen feſten, kieſigten Grund hat, ſoll ſie an einer Seite entweder mit groſſen Steinen wohl gepflaſtert, oder mit ausgeſchlagenem Bau-Holtz gebrücket ſeyn, damit der Miſt durch die Pferde, oder Ochſen, deſto leichter heraus gezogen werden möge, denn bißweilen der Miſt das Erdreich alſo durchweicht, daß es tieff und moráſtig, mithin der Weg dadurch ſehr verderbt, und darüber das Zug-Vieh öffters zu ſchanden getrieben wird. Auf groſſen Gütern, wo man Platz und Raum genug hat, wird einer ieglichen Art Miſt eine beſondere Miſt-Stätte eingeräumet, inſonderheit aber die groſſe Miſt-Statt vor denen Kuh-Ställen mit Schrancken, oder Geländern eingefaſſet, damit nicht nur der übrige Platz, ſo viel ſich thun láſt, reine und ſauber gehalten, ſondern auch das Vieh, beſonders zur Winter-Zeit, darauf gelaſſen, und durch daſſelbe der Miſt beſſer auf einander getreten, und alſo deſto eher zur Fäulung gebracht werden möge. Man ſtellt auf dieſe Miſt-Stätten zur Winters-Zeit Rauffen, worein dem Vieh das Futter-Stroh aufgeſtecket, und durch das davon abfallende und verbröſete Geſtröhde, ſo wohl, als durch den Pferch, den das Vieh fallen láſt, der Miſt vermehret und verbeſſert wird. Die Schweine-Miſt-Statt ſoll zwar auch an einem etwas tieffen und moraſtigen Ort liegen, iedoch von denen Hünern, Gänſen und Enten nicht beſuchet werden können, weil der Miſt dieſes Geflügels denen Schweinen, wie gerne ſie ihn auch freſſen, und wie gut man ſie auch inzwi-

ſchen

ſchen mäſtet, am Wachſen und Zunehmen des Leibes groſſen Abbruch zu thun pfleget. Uberhaupt iſt von der Miſt=Stätte annoch dieſes zu behalten, daß ſie nicht allzutrocken, und darbey in Schatten liege, denn lieget der Miſt zu trocken, und auch ſehr an der Sonne, ſo vergehet er auf der Stelle; liegt er aber zu ſehr in der Näſſe und Sudel, bleibt er zu roh und faulet nicht, doch iſt das letzte wegen des oben beſchriebenen Mittels beſſer denn das erſte.

Miſtel/ iſt eine beſondere Art einer Staude, die an den Aeſten etlicher Bäume wächſt, und immer grün bleibet. Er wächſt auf Haſelſtauden, Eichen und Linden; doch wird den übrigen der Eichen=Miſtel vorgezogen; wie denn *die alten* einen groſſen Aberglauben damit getrieben, wovon als ein Uberbleibſel mag angeſehen werden, daß er noch heut zu Tage vor allerhand Kranckheiten gebraucht wird, als das derſelbe gepülvert, mit Wein eingenommen, der fallenden Sucht; mit Brandewein dem Schlag und Schwindel; mit Milch den Bauchwürmen wehren ſoll, dem aber die Erfahrung nicht allemahl zuſaget. Die Staude hat knotige Stengel, längliche, bleichgrüne, dicke Blätter, und trägt im Herbſt weiſſe (der auf Oel=Bäumen wächſt, rothe) Beerlein, aus welchen der bekannte Vogel=Leim gemachet wird.

Mit=Eſſer/ Dürr=Maden, ſind eine Kinder=Kranckheit, dabey ſie nach und nach abnehmen, können nicht ſchlaffen, werden unruhig, und empfinden ein ſtetiges Jucken. Wenn ſie nun

mit

mit Baden recht warm gehalten, und mit einer Salbe von Honig und Weitzen-Mehl geſchmieret werden, kommen aus den Schweiß-Löchern kleine, dichte Cörper zum Vorſchein, die nicht gröſſer denn eine Borſte, oder Haar ausſehen, da ſie denn mit einem ſcharffen Meſſer, oder geröſteten Brod-Rinde abgerieben werden können, welches etliche mahl wiederholet werden kan. Wenn man dieſe Cörper durch ein Vergröſſerungs-Glaß betrachtet, ſind es in der That lebendige Thierlein, aſchenfarbig, oder ſchwärtzlicht, fornen mit zwey Hörnern und groſſen, runden Augen, einem länglichten und am Ende zottichten Schwantze. Sie werden vermuthlich aus einem fetten und rothen Saffte, ſo ſich von dem Geblüt ſcheidet, und durch die verſtopfften Schweiß-Löcher nicht ausdämpffen kan, erzeuget.

Mithridat, iſt eine von vielen Stücken zubereitete Artzeney wider das Gifft, alſo genannt von dem König Mithridates, der ſie erfunden, und wider das Gifft, ſo er von andern gefürchtet, ſich dergeſtalt damit ſoll verwahret haben, daß, wie er ſelbſt in ſeiner Verzweiffelung ſich mit Gifft hinrichten wollen, es keine Würckung bey ihm gethan. Die Compoſitiones ſind nunmehr unterſchiedlich; doch werden die ſchlechteſten vor die beſten gehalten. Das Opium ſoll darunter das vornehmſte ſeyn. Er ſtärcket das Gehirn und alle innerliche Theile, widerſtehet dem Gifft und der Peſt; aber wider die Biſſe gifftiger Thiere iſt der Theriac beſſer.

Mittag, iſt in der Aſtronomie der Punct, wo

wo die Sonne täglich am höchſten ſtehet, oder den Mittags-Circul berühret. In der Zeit-Rechnung aber das Mittel zwiſchen dem Morgen und Abend. In der Cosmographie die Gegend, wo die Sonne im Mittag ſtehet. Der Mittag wird gefunden durch den Schatten, den der Sonnen-Zeiger auf die Mittags-Linie wirfft; wird gebraucht, abſonderlich die Uhren richtig zu ſtellen.

Mittel-Holtz/ wird dasjenige Holtz genennet, welches in ſeinem Mittel-Wuchſe iſt. Weil das Holtz zu ſolcher Zeit mehr Safft an ſich ziehen kan, als wenn es noch klein, und dahero wegen der vollkommenen Wurtzeln am Stamm und Aeſten in die Länge, Höhe, Dicke und Breite in einem Jahre mehr, als ſonſten in vier, ſechs, acht, oder zehen Jahren, wächſet, als ſoll es ſo lange, biß es vollwüchſig iſt, geſchonet, und nicht ehe angegriffen werden.

Mittel-Rücken/ wird der mittlere, erhabene Theil eines Acker-Beetes genennet, welchen man deswegen mit dem Pflug etwas in die Höhe treibet, damit das Waſſer auf beyden Seiten ab- und in die Furchen flieſſen, und nicht auf dem Beete ſtehen bleiben möge.

Mitternacht/ iſt in der Zeit-Rechnung das Mittel zwiſchen dem Niedergang und Wieder-Auffgang der Sonne: In der Aſtronomie der Punct, da die Sonne den Mittags-Circul bey unſern Gegen-Füßlern erreichet: In der Coſmographie die Gegend, ſo dem Mittag entgegen, oder wo der Polus Arcticus ſtehet, wird Nord

genen-

genennet, und durch die Compaſſ-Nadel angezeiget.

Mobilien/ Haußrath/ dadurch werden verſtanden erſtlich alles Haußgeräthe / ſo zum täglichen Gebrauche gewidmet iſt, als allerley Arten Tiſche, Stühle, Bäncke, Betten, Bettgeſtelle und Behängſel, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Käſten, allerley Tiſch- und Küchen-Geſchirr. Nicht aber gehören darzu in dieſem Verſtande Silber-Geſchirr, Kleinode, baar Geld, Gewehr, Kleider, Bücher, und der Vorrath an Wein, Früchten, und dergleichen; Wiewohl die Gewohnheit desfalls nicht allenthalben gleich, und derſelben man zuförderſt nachzugehen hat. In einem **andern Sinn** wird darunter verſtanden **alle fahrende Haabe**/ was von ſeinem Orte an einen andern kan gebracht werden, wenn es nicht zu einem eigenen Gebrauch an dem Ort gewidmet, oder daran befeſtiget iſt. Alſo werden die von dem Erdboden abgeſonderten Früchte, als das abgemähete Geträyde, abgeſchüttelte Obſt, und ſo fort, nicht aber die noch daran feſte ſind, als da ſind das Getrayde auf dem Halm, das am Baum hangende Obſt, unter die Fahrniß gerechnet. Dahin gehören auch Schiffe, Keller-Gefäß, baar Geld, das Wild, Vögel und Fiſche, ſo zur Luſt, oder in Vorrath, in den ſo genannten kleinen Thier- oder Faſanen-Gärten, oder Hältern eingeſchloſſen gehalten werden; was aber in groſſen Thier-Gärten, oder Setz- und Streich-Teichen ſtehet, gehöret zu Grund und Boden. Gold, Silber

Edelgeſtein, Kleinodien, Ringe, ꝛc. werden auch zur Fahrniß gerechnet. Hingegen was Erd-Nied- und Nagelfeſt, alſo auch das Brau-Geräthe, oder Brandtewein Blaſe in einem Brau- oder Brenn-Hauſe, das Acker-Vieh und Geſchirr auf einem Meier-Hofe werden vor unbeweglich geachtet.

Mode / oder Moth / iſt eine fette, geile Erde, wie Turff, ſo mit Heyden-Wurtzeln durchwachſen, und an den Orten, wo Mangel am Holtz iſt, gebrennet wird.

Mohn / Mag-Saame / iſt zweyerley, Feld- und Garten-Mohn, trägt einfache, oder gefüllte Blumen auf einem hohen Stengel, welche zuletzt ein Haupt ſetzen, darinnen der Saame beſchloſſen wird. Der Saame iſt ſehr klein, weiß, oder ſchwartz, wiewohl in der Tugend kein ſonderlicher Unterſcheid iſt; doch wird der weiſſe in der Artzeney lieber gebraucht. Er hat eine kühlende, ſchmertzſtillende, und einſchläffernde Krafft, wird innerlich in Emulſionen, Syrupen und abgekochten Träncken vor ſcharffe Flüſſe, Heiſerkeit und Huſten gebraucht, dämpffet die Hitze in Fibern und Schwindſucht, will aber mit Vorſichtigkeit gebrauchet ſeyn. Aeuſſerlich wird er auf die Schläfe, oder Fußſohlen, mit Roſen-Waſſer oder Eyerweiß zerſtoſſen, gelegt, den Schlaff zu befördern. Die **Feld- oder wilde Mohn** iſt auch zweyerley: Die gröſſere Art trägt hochrothe Blumen, wird auch Kapper-Roſen genennet, und in der Artzeney gebraucht.

Möhren / Gelbe Rüben / iſt eine Küchen-

Wurtzel, ziemlich groß, an Farben gelb, röth-
lich und weißlich. Sie werden im Mertz geſäet
in abnehmenden Mond, haben gerne einen feuch-
ten Boden, oder viel Regen. Das Ausgraben
der Wurtzel geſchiehet im ſpäten Herbſt, ſo viel
es das Wetter leiden kan, und nach dem vollen
Mond. Von dieſem Gewächs iſt allein die Wur-
tzel zu genieſſen, dieſelbe, wenn ſie im May-Mo-
nat noch jung, und kaum eines Fingers dicke, iſt
zart und niedlich zu eſſen, ſonderlich an Hüner-
und Lamm-Fleiſch gethan, und können auch in
Zucker eingemacht werden. Die alten Möhren
geben einen groben Nahrungs-Safft, und die-
nen nur vor Leute, die ſtarcke Arbeit thun, wie
auch zu Maſtung vor das Vieh, worzu ſie beſſer,
denn andere Rüben ſind. Wenn ſie im Auguſt-
Monat geſäet werden, bleiben ſie über Winter
in der Erden, und ſind im folgenden Frühling
deſto zeitiger zu nutzen.

Mohren-Kopff/ iſt im Reut-Stall eine
Art Pferde, ſo eißſchimmelich, mit ſchwartzen
Köpffen und Füſſen.

Mohren-Kraut/ iſt ein Gewächs mit brei-
ten, weichen, weißlichen und wolligen Blättern,
einem viereckigen, völligen Stengel, an deſſen
Zweiglein weiſſe Blumen in Geſtalt einer Mönchs-
kappe, und aus denſelben ein Knopff, mit zwey
Saamen-Körnern, einer Erbſen groß, herfür
kommen. Die Wurtzel iſt lang und ſchwartz;
in Wein gekocht ſoll ſie wider das Seitenſtechen,
Blutſpeyen und Lendenweh dienen.

Mohren-Kümmel/ wird bey uns in Gär-
ten

ten erzeuget. Der Saame und das Oel davon treibet den Harn, zertheilet die Blehungen, und dienet für den Stein und Colica.

Mohren-Zopff, ein Wichtel-Zopf, iſt ein fleiſchichter Zopf, hinten am Haupt, an welchem das Haar wie an einem Küh-Schwantz heraus wächſt, bißweilen auch wohl durch alteration und Zufluß anfängt zu bluten, und Schmertzen zu machen. Iſt bey den Pohlen eine gar gemeine Kranckheit, und läſſet ſich nicht gerne vertreiben.

Mohriſche-Aepffel, werden, wiewohl ſelten, in den Gärten angetroffen. Es iſt ein niedriges Gewächs, daß einen ziemlich ſtarcken Stengel hat, und breite, gelbichte Blätter. Die Blumen ſind weiß, aus ſechs Blättern beſtehend, und die Früchte rund und ſchön roth. Das Gewächs wird nur zur Luſt gehäget, und nicht zur Medicin gebraucht.

Molcken, iſt das Waſſer, ſo von der Milch überbleibt, wenn ſie zu Käſe geronnen. Es iſt insgemein eine angenehme Erfriſchung im Sommer; abſonderlich aber ein heilſames Mittel wider die Lungenſucht.

Molcken-Diebe, Zweyfalter, iſt ein fliegendes Gewürm, von gar vielerley veränderlicher Gröſe, Geſtalt und Farben. In ſoweit kommen ſie alle überein, daß ſie vor dem Kopffe zwey zarte Faden, wie Hörner, haben, ſechs Füſſe, und vier Flügel, die überaus zart, und mit einem feinem Staube bedecket, der, wenn man ſie angreifft, an den Fingern klebt. Sie kommen

alle von Raupen, oder andern Würmen, und zeugen einen Saamen, aus welchem wieder Würme kriechen. Einige laſſen ſich bald im Früh-Jahr; andere im Herbſt ſehen. Die meiſten ſind weiß und bunt, und von ſo lebhafften Farben, daß ſie nicht ſchöner können gemahlet werden.

Moly/ iſt ein Kraut und knolligtes Garten-Gewächs, ſo wider alle Zauberey gut ſeyn ſoll, deſſen vielerley Arten in den Gärten bekannt. Die Wurtzel iſt eine kleine Zwiebel mit etlichen Zaſern, die Blätter lang, ſchmahl und auch breit, der Stiel hoch und dünne, an deſſen Spitze die Blume ſitzt. Sie erfordern gleiche Wartung, wie andere Zwiebel-Blumen.

Monat / iſt der zwölffte Theil des Jahres, welcher ſeinen Nahmen daher bekommen, weil des Monden Lauff faſt mit den Monaten übereinſtimmet. In dem gemeinen Leben werden die Monate abgetheilet in politiſche und natürliche. Ein natürlicher iſt die Zeit von einem Mond biß zum andern. Ein politiſcher aber iſt die Zeit, welche in Civil- und Proceß-Sachen für einen Monat gerechnet wird, nehmlich 30. und 31. Ta. Tage. Deſſen Gröſſe rechnet man nur nach gantzen Tagen, die Stunden und Minuten aber läſt man gar weg, oder zehlet ſie alsdenn erſt, wenn ſie zu einem gantzen Tage angewachſen. Dergleichen Monate haben wir in dem gemeinen Leben aller Orten, ſo wohl Sonnen- als Monds-Monate.

Mönch / heiſt der Spund, welcher auf dem Ablaß eines Teichs aufrecht in die Höhe gerichtet

tet iſt, in welchem die Schutz-Bretter ſind, durch derer Ziehen dem Waſſer Raum gemacht wird, abzulauffen.

Mond/ iſt einer von den ſieben Planeten, oder Irr-Sternen, ein groſſes Licht des Himmels, welches die Nacht regieret, und ſein Licht von der Sonnen empfängt, auch wegen ſeiner Nähe eine groſſe Krafft und Würckung in die irrdiſchen Cörper hat. Er zeiget uns allezeit dieſelbe Seite, welches aus der Geſtalt der Flecken, ſo daran verſpüret werden, abzunehmen, welche allezeit einerley verbleiben, derer die gröſſeſten mit dem bloſſen Auge; die kleinen aber nur durch ein Fern-Glaß geſehen werden; und dieſe letztere bald ſtärcker und finſterer, bald ſchwächer und lichter erſcheinen, ſollen nach einiger Meynung von den wäſſerigen Flächen, Meeren und Seen, ſo in dem Mond zu befinden; nach anderer aber von der, ob zwar allenthalben gleich trockenen, dennoch ungleichen Fläche des Mondes herrühren. Nächſt dieſem hat man beobachtet, daß ſein Cörper ein veſtes und dichtes Weſen ſey, kugelformig, und allein zur Helffte von der Sonnen erleuchtet wird, die andere Helffte aber bleibet finſter: Und nachdem er zwiſchen uns und der Sonnen ſtehet, können wir mehr, oder weniger von ſeiner erleuchteten Seite ſehen. Wenn er zwiſchen uns und der Sonnen weggehet, kehret er uns ſeine finſtere Seite zu, daß wir von ihm gar nichts ſehen können, und das heiſſen wir den **Neumond.** Wenn er in gleicher Weite von der Sonnen und ihrem Gegen-Punct ſtehet, zeiget er uns gleich die Helff-

te ſeiner erleuchteten Seite, und das heiſſen wir das erſte Viertel. Wenn er an der andern Seite unſers Erdbodens gleich gegen der Sonnen über gelanget, ſo ſehen wir ſeine erleuchtete Seite gantz, und nennen es den **vollen-Mond**; und das **letzte Viertel**, wenn er den halben Weg zwiſchen dem vollen und neuen Licht wieder erreichet. Er verrichtet ſeinen Lauff in dem Zodiaco, oder Thier-Kreiße, in 27. Tagen, 7. Stunden und 41. Minuten; ob gleich ſonſten, ehe er wieder zur Sonnen nahet, 29. Tage, 12. Stunden und 44. Minuten erfordert werden.

Wenn der Mond mit einem rothen Schein bekleidet erſcheinet, bedeutet er Wind und Ungewitter.

Gehet er das erſte, oder letzte Viertel fein hell und klar auf, ſo wird es das gantze Viertel hindurch ſo dauren; wenn aber ſein Glantz etwas röthlich und zitternd anzuſehen iſt, ſo bringet er gemeiniglich Winde; ſcheinet er aber etwas dicke, blaß, dunckel und ſchwärtzlich, ſo bringet er Regen.

Iſt der Mond übermäßig weißlich in der Mitten, und erſcheinet ſchön Silber- und Berlenfarben mit gar ſpitzigen Hörnern,; ſo giebet er Anzeigung zum klaren Wetter; ſo aber die Hörner dicke, finſter und gröſſer ſind, ſo bedeuten ſie Regen.

So der neue Mond auf ſeine gewöhnliche Zeit, und in ſeiner rechten Maße nicht zu Geſichte kommt, mag man den Monat durch trübe Lufft und Regen vermuthen.

Hat

Hat er einen Circkel, oder Hof, um ſich, ſo bedeutet es Veränderung des Gewitters; wird dieſer des Abends geſehen, bedeutet er klares und trockenes; früh Morgens aber neblicht Wetter.

So der Mond finſter und Aſchen-farbig iſt, ſo iſt Wind-Brauſen und Regen zu vermuthen; iſt er roth und gelb, und hat viele zerbrochene Circkel um ſich, ſo will er haſtigen Sturm und Ungewitter, nachdem es die Jahrs-Zeit mitbringet, anzeigen.

An welchem Ort der um den Mond ſtehende Hof ſich verlieret und zergehet, von demſelben Orte her hat man Winde zu erwarten.

So ein Ring von mancherley Farben, wenig durchſichtig, faſt als ein Regen-Bogen, um den Mond ſtehet, ſo will ſich die Lufft in hefftigen Regen und Wind verändern.

Wo der volle Mond klar ſcheinet, ſo giebt er Hoffnung zu klaren Wetter; zeiget er aber einen Gegen-Schein, ſo bedeutet es Regen.

Mond-Kraut, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches gern auf graſigen Bergen an freyer Sonne wächſt, und im May- und Brach-Monat gefunden wird, hernach aber verſchwindet. Iſt ein herrlich Wund-Kraut, heilet alle innerliche Brüche und Verſehrungen, wird nützlich in Wund-Tráncken gebrauchet. In rothen Wein geſotten und davon getruncken, dienet es wider das Blutſpeyen, rothe und weiſſe Ruhr. Aeuſſerlich heilet es alle friſche Wunden und offene Schäden, friſch zerſtoſſen,

oder gepülvert. Die Bauer-Weiber ſetzen es bey ihre Milch-Gefäſſe, der Zauberey zu wehren.

Mond-Milch / iſt eine zarte, Schnee-weiſſe, lüfftige Erde, dem Lerchen-Schwamme nicht ungleich, daher ſie auch von einigen Agaricus Mineralis, von andern auch Stein-Marck genennet wird. Sie kömmt in der Tugend mit der Siegel-Erde überein, kühlet und verſüſſet den ſauren Schleim, zertheilet das geronnene Geblüt, dienet in Bauch- und Blut-Flüſſen, wider den Sod, und äuſſerlich heilet ſie alle friſche Schäden.

Mond-Sucht iſt, wenn etliche Leute des Nachts aus dem Bette ſteigen, und alſo ſchlaffend ſich an gefährliche Orte, als auf die Häuſer, oder in Brunnen begeben, oder ihre gewöhnliche Arbeit verrichten. Dieſes geſchiehet insgemein durch die ſtarcke impreſſion ihrer Geſchäffte, die ſolche Leute zu verrichten haben; denn die Phantaſie wird durch die fremden ideas alſo regieret, inſonderheit bey jungen Leuten, derer Geiſter in ſteter Unruhe, und von der wahren Vernunfft noch nicht gezähmet worden. Weilen nun ſolche Leiber voller dicker und ſcharffer Säffte ſind, ſo thut man wohl, daß man ſie vomiren läſſet, und mit dem Mercurio dulci purgieret, auch den Hirſchhorn-Spiritum und verdünnende, warme Geträncke gebrauche.

Mönig / iſt ein Augen-Gebrechen an denen Pferden, welches von einer zufälligen Sucht herrühret. Wenn ein Pferd mönig wird, ſo geſchwöl-

ſchwöllen ihm gemeiniglich die Augen, rinnen, und gehen ihm aus beyden Augen dicke Felle, die dunckel-weiß, und unten mit ſchwartz, und zu Zeiten mit Blut, oder mit Blutfarb vermiſcht ſind; daher vermeynen wohl etliche, ſo es nicht verſtehen, das Pferd ſey in die Augen geſchlagen, oder geſtoſſen, wollen demnach mit ſcharffer Artzney die Felle abtreiben, und machen dadurch den Schaden nur deſto ärger. Nimm aber das Weiſſe von einem neu-gelegten Ey, ſtreiche ihm daſſelbe auſſen auf und um das Auge herum, und laß es einen Tag und Nacht daran: des Morgens waſche es mit einem ſchönen, lauen Waſſer wieder ſauber ab, und ſo es trocken, reibe ihm wieder eines über, und continuire fünff, oder ſechs Tage darmit. Will das Auge aber davon nicht lichte werden, ſo nimm gute, rothe Corallen, und lege ſie auf ein heiſſes, aber nicht glüendes Eiſen, biß ſie weiß werden, mache ſie zu ſubtilen Pulver, und blaſe es ihm in die Augen; wie denn dieſes Corallen-Pulver den Pferden bey allen andern Augen-Gebrechen gute Dienſte thut. Oder nimm die Blüthe von dem Kraut Edel-Gamanderlein, oder klein Bathengel, dörre ſie im Schatten, mache ſie zu Pulver, und thue ſolches dem mönigen Roſſe in die Augen. Oder, nimm Doſten, oder Wohlgemuth, Baldrian, Enzian, Weißwurtzel, groſſe Kletten-Wurtzel, Sonnenwirbel, oder Wegwart-Kraut ſamt der Wurtzel, Schell-Kraut ohne Wurtzel; dieſes muß alles zuſammen ziemlich

lich grob geſchnitten, und unter das Futter gemiſchet werden wenn der Mond fünff Tage alt iſt.

Mooß / iſt ein kleines Kraut, welches an den Stämmen der Bäume, alten Stöcken, Steinen, und auf der Erden wächſt. Es giebet deſſen mancherley Arten, als Baum-Mooß, Lungen-Mooß, Erb-Mooß, Farren-Mooß, Zahn-Mooß, u. d. g. Der Mooß iſt den Bäumen, ſonderlich den Frucht-tragenden, ſchädlich, und wo er ſich häuffig findet, eine Anzeige eines feuchten, ſauren Bodens. Derohalben in einem Baum-Garten, wenn das fleißige Düngen und Behacken nicht genung thut, das Kratzen mit einem eigenen Mooß-Kratzer, der wie eine hole Schauffel geſtaltet, muß vorgenommen werden; damit der Baum ſeiner Winter-Decke nicht beraubet werde, auch nicht bey trockner Zeit, weil er alsdenn ſehr feſte hält, ſondern gegen den Frühling, und nach einem Regen. In den Wäldern und auf den Wieſen hindert der Mooß, wenn er dicke aufflieget, das Wachsthum des Graſes, und des Widerwachſes.

Mooß-Rechen / iſt an verſchiedenen Orten eine gantz gewöhnliche Sache, und in Fürſtlichen Gehöltzen denen Forſt-Bedienten, als ein Accidens jedesmahl gegönnet worden, geſtalt der Haußwirth ſich hierbey wegen der Streu vors Vieh, und folglich auch durch die Düngung ſeines Acker-Baues Nutzen ſuchet; wiewohl, was das letztere betrifft, es von ſchlechten Nachhalt iſt, und dergleichen Mooß-Düngung über eine Saat nicht leichte gemercket wird. Es muß aber bey dieſem

Mooß-

Mooß-Rechen eine ſonderbahre Behutſamkeit gebrauchet werden: Denn in demjenigen jungen Gehöltze, welches ſich allbereit geſchneitelt, und in demſelbigen die vorigen alten Stöcke nunmehro wieder nieder gefaulet, und zur Erden worden ſind, wird man dergleichen Mooß am allerbeſten und dickeſten finden, am allerwenigſten aber iſt ſolches daſelbſt ohne Schaden zu rechen; denn es iſt bekannt, daß die Wurtzeln des Holtzes mit ſelbigen überlauffen ſind, die ihm ſowohl Schatten, als auch Feuchtigkeit geben und erhalten, welches beydes dergleichen jungwüchſige Stämme, um ihrer noch nicht tieff genug in die Erde geſchlagenen kleinen Zaſer-Würtzelein willen, noch ſehr nöthig haben. Wenn nun dieſe Decke von ſelbigen abgezogen wird, ſo wird nicht allein hernachmahls die entblöſſete und noch junge Wurtzel von der Lufft und Sonne ausgetrocknet, und dadurch der dem Stamme zu ſeinem Wachsthum benöthigte Safft vermindert, ſondern es nimmt auch der Mooß ſelbſt, wenn er mit der Zeit wieder anwächſt (wie denn ſolches in weniger Zeit geſchiehet) dem Baume die Nahrung und kan dahero in dergleichen jungen Holtze dieſes Mooß-Rechen nicht gebilliget werden. Was aber das alte, überſtändige und zu Holtzen zeitige Gehöltze anlanget, ſo iſt es endlich zuzulaſſen, doch iſt am allerſicherſten und beſten gethan, wenn es in beyderley Wuchs, und alſo durchgehends nachbleibet, es ſey denn an ſolchen Orten und Flecken, welche vor denen Gehauen und Schlägen ſind, und ein biß zwey Jahr darauf ſelbigen die

Hiebe nachgeführet werden, daſelbſt iſts ohnbe
dencklich zu ſammlen und zu nutzen.

Moraſt / ein Land, welches wegen ſeiner Nied
rigkeit, oder weilen es mit Brunn-Adern durc
zogen, mit Waſſer bedeckt, oder doch ſo unter
menget iſt, daß es zum Anbauen nicht tauglic
iſt.

Morcheln / iſt eine der beſten Arten von Erd-
Schwämmen, die klein und bräunlich ſind. Si
werden theils grün, theils getrocknet zum Spei-
ſen verthan. Unter den getrockneten ſind die Spitz
Morcheln die beſten, und kommen häuffig au
Böhmen nnd Schleſien. Sie müſſen friſch, rein
und nicht ſandigt, oder wurmigt ſein, denn de
Wurm friſſet ſie leicht an, wenn ſie nicht wohl
gewartet, und an der Lufft öffters ausgetrocknet
werden.

Morene / iſt ein Fiſch, von dem Geſchlecht
der Weiß-Fiſche, wird ſonderlich in Branden-
burg und Pommern in verſchiedenen Seen in Men-
ge gefunden, und bey Winters-Zeit gefangen.
Es iſt ein kleiner Fiſch nicht über 8. oder 10. Zoll
lang, hat Silber-weiſſe Schuppen, und ein zar-
tes wohlſchmeckendes Fleiſch, welches auf Forel-
len ziehet, und je kleiner, je niedlicher ſind ſie zu
eſſen.

Morgen / iſt ein Acker- oder Feld-Maas,
ſo aber nicht an allen Orten gleich. Mehrentheils
wird es vor drey hundert Creutz- oder Gevierte-
Ruthen gerechnet; in den Churfürſtlich-Säch-
ſiſchen Landen aber hält ein Morgen nur hundert
und

und funfzig, an manchen Orten auch nur hundert und zwantzig dergleichen Ruthen.

Morſchellen / ſind aus allerhand Gewürtze und Artzeneyen mit Zucker zuſammen gegoſſene Tafeln, die in kleine länglichte Stücke geſchnitten, und theils als ein Confect, theils als eine Artzeney zugerichtet ſind. Alſo verkauffet man in den Apothecken Hertz-Morſchellen, Purgier-Morſchellen, und dergleichen.

Mörſer / iſt ein Gefäß von Eiſen, Metall, oder Stein, darinnen allerhand grobe Sachen, die ſich brechen laſſen, mit einer metallnen, oder höltzernen Keule, geſtoſſen werden; in einer Haußhaltung iſt es ein nöthiges und nutzbares Stück.

Mörtel / eine Speiſe von Kalck und Sand, oder mehr andern Stücken zugerichtet, die Steine und Ziegel damit in einem Bau zu verbinden, Derjenige, welcher unter dem Löſchen des Kalcks, wenn derſelbe noch warm iſt, durch Vermiſchung des Sandes bereitet wird, bindet viel beſſer, als wenn der Kalck vorhin gelöſchet iſt.

Morve, iſt eine dicke und blutige Feuchtigkeit, ſo aus einer verderbten Lunge herrühret, und dem Pferd durch die Naſe gehet.

Moſt / neuer, ausgepreſter Wein, davon der beſte iſt, welcher von ausgetretenen Trauben gleich zu erſt kömmt, und Lixivium genennet wird. Der andere nachgepreſte iſt ſchon ſchlechter, und wenn hernach Waſſer zur Verzährung aufgegoſſen wird, ſo wird Lurcke daraus, welches zwar ein kühlender, aber ſehr ſchlechter Tranck iſt. Der Moſt iſt lieblich zu genieſſen: weil er aber von ſei-

ner

ner Unreinigkeit nicht geſchieden, behält er viel ſchädliche Eigenſchafften, macht Blehungen, Verſtopffungen in der Leber, Miltz und Gekröſe, und verurſacht den Nieren-Stein, und weil er dennoch von verſchiedenen gerne getruncken wird, ſo haben ſie allerhand Mittel erfunden, die Gährung des Moſtes zu hindern, worunter das leichteſte iſt, daß man ein wohl vermachtes Faß voll Moſt in einen Brunnen, oder kaltes Waſſer, tieff einſencke, und dadurch bey ſechs biß ſieben Monden denſelben ſüß und friſch erhalte. Denn die Kälte des Waſſers verhindert die Gährung; ſonſt hat mon auch noch andere Mittel.

Motte/ Schabe/ iſt ein kriechendes, kleines Ungeziefer, welches die Kleider, Tapeten, und Peltzwerck verderbet. Dieſelben davon abzuhalten, pfleget man fette Kühn-Spåne, oder Jugten-Riemen zwiſchen die Kleider zu legen, oder ſie mit friſchem Hopffen einzuſtreuen. Es thut auch gut, wenn ſie im Mertz bey hellem Wetter in die Lufft gehangen, und wohl ausgeklopffet werden.

Motten/ ſind auch eine beſondere Kranckheit der Bienen. Es ſind Maden, oder Zweyfalter, die ſich in den ledigen Roſt einfinden, darein niſten, das Honig verzehren, die Bienen ſelbſt vertreiben, und den gantzen Stock verwüſten. Dieſen vorzukommen, muß im Frühling das leere Wachs, ſonderlich das ſchwartze, fleißig heraus gebrochen werden, und ſo man Bienen-Falter in einem Stock verſpühret, ſoll man bey finſterer Nacht ein brennend Licht vor den Stock ſetzen,

tzen, ſo werden ſie Hauffen-weiſe herum flattern, und ſich verbrennen.

Mücke/ iſt ein kleines, fliegendes Ungeziefer, welches einen Stachel im Maul hat, der ihm anſtatt der Zunge dienet, und womit es Menſchen und Vieh empfindlich ſticht, damit es ihr Blut in ſich ſaugen möge. Sie ſind überhaupt von den eigentlich ſo genannten Fliegen in der Geſtalt unterſchieden, indem ſie einen kurtzen Leib und langen dünnen Bauch haben; bey den Fliegen aber beydes dicker und der Bauch ein wenig länger als der Leib iſt. Unter ſich ſind ſie der Gröſſe und Geſtalt nach mancherley: Sie halten ſich gerne an feuchten Orten auf; dahero auch geglaubet wird, daß ſie aus der Fäulniß des Waſſers, oder der an den Bäumen und Kräutern hangenden Feuchtigkeit gezeuget werden, als worinn ein gewiſſer Saame ſtehen ſoll, der durch die Hitze der Sonnen belebet wird.

Müdigkeit/ iſt ein beſchwerlicher Zuſtand, welcher den Pferden entweder durch eine langwierige, ohnunterbrochene ſtarcke Reiſe, oder durch ein muthwilliges Jagen und Rennen zugezogen wird. Einem müdgerittenen Pferde aber zu helfen, und es wieder zu rechte zu bringen, ſoll ein Reiſender, oder wem ſonſten das Pferd anvertrauet iſt, demſelben des Abends die Schenckel mit warmen Bier, darinnen ein wenig Butter und Saltz zergangen iſt, waſchen, oder mit untereinander geſottenen Eßig, Hopffen und Bier wohl bähen, oder auch Saltz in einer Pfanne wohl röſten, und, wenn es heiß, dem Pferd in die Hüfe

Hüfe thun, über ſolches aber trockenen Roß-Koth ſchlagen, und, damit es nicht heraus falle, wohl vermachen. Wenn ein Pferd ſehr müde iſt, ſoll man ein paar Hände voll Saltz in einer Gelte mit friſchem Waſſer wohl durcheinander rühren, dem Pferde gegen Abend die Schenckel wohl damit reiben, und es alſo über Nacht ſtehen laſſen: des Morgens aber eine Hand voll Odermennige in halb Wein und halb Waſſer ſieden, und damit, ſo warm man es an denen Händen erleiden kan, das Roß gegen die Haare reiben, alsdenn denſelben Tag ſtille ſtehen laſſen, ſo kommt es gewiß wieder zu rechte. Oder ſiede einen groſſen Topff voll Tann-Zapffen in Wein, und waſche, ſo warm es seyn kan, dem Pferd ſowohl die Schenckel, als auch den gantzen Bauch, nebſt der Bruſt und dem Geſchröte damit. Laß es auch offt in ein Fließ-Waſſer gegen den Strohm führen, und eine Zeit lang darinnen gegen dem Strohm ſtehen. Man ſoll inſonderheit ſolchen müden Pferden Bohnen-Mehl im Futter zu freſſen geben, uud Weitzen-Kleyen unter das Trincken rühren, denenſelben aber durchaus keine Ader öffnen laſſen, als welches ihnen höchſt ſchädlich iſt, ſondern dafür denenſelben von Bolus, Eßig, Brandewein und Knoblauch, Sauerteig und dergleichen einen guten Anſtrich machen; oder, man kan auch ſolchen Pferden die Schenckel offt mit Knoblauchs-Brühe reiben, und ihnen dabey mit Saltz, Knoblauch und altem Schmeer untereinander geſtoſſen, einſchlagen. Etliche waſchen ihre müden Pferde mit warmen Waſſer, darinnen Haber-

Stroh

Stroh geſotten worden, binden ihnen auch zugleich das warme Haber-Stroh um die Beine, und geben ihnen Eiſen-Kraut, Beyfuß, Kletten-Wurtzel, Eber-Wurtzel Wegwarten ꝛc. unter dem Futter zu freſſen. Andere rathen, man ſoll einem müden Pferde die Schenckel wohl mit Spül-Waſſer waſchen, hernach Hanff-Oel acht Loth, Lein-Oel zwölff Loth, und zwey Hände voll Saltz unter einander miſchen, und dem Pferd die Beine, wenn ſie vorhero vom Waſchen trocken worden, wohl damit reiben, und denn mit nachfolgenden Einſchlag demſelben einſchlagen. Nimm zwey Hände voll geſtoſſene rothe Zwiebeln, ein halb Pfund Butter, ein Viertel Pfund Honig, drey Loth Wachs und Eßig, ſo viel als genug iſt, und miſche es unter einander zu einem Einſchlag. Daß ein Pferd nicht müde werde, wenn man reiſen muß, ſo gieb ihm alle Nacht und alle Morgen eine gute Hand voll Wegwart-Wurtzeln zu freſſen, oder binde ihm die Wurtzel von Eiſen-Kraut ins Gebiß, räume ihm alle Nacht die Hüfe wohl aus, und ſchlag ihm mit folgender Salbe ein: Nimm Terpentin, gut altes Schmeer und Hirſch-Unſchlitt jedes gleich viel Grünſpan den dritten Theil, ſo viel als eines dieſer Stücke, mache es mit Honig über einem Feuer zur Salbe, doch daß ſie nicht zu dünne werde. Von nachſtehendem Pulver ſoll man auf der Reiſe einem Pferde täglich einen, oder zween Löffel voll eingeben. Nimm Meiſter-Wurtzel. Eber-Wurtzel, jedes drey Loth, Angelica, Bibenell, Florentiniſche

ſche Viel-Wurtz, Haſel-Miſtel, Eichel-Miſtel und Birnbaum-Miſtel jedes zwey Loth, Hirſch-Klauen drey Loth, gebrannt Hirſch-Horn ſechs Loth, Zittwer, Galgant jedes ein Loth, Fœnum græcum ein Viertel Pfund, alles klein gemacht, und untereinander gemiſcht. Wer mit ſeinem Pferd öffters auf der Reiſe ſeyn muß, der gebe demſelben wochentlich ein halbes Loth Antimonium crudum, (Spieß-Glaß,) oder ein Qvintlein Crocum Metallorum, welcher aus guten Spieß-Glaß und gereinigten Salpeter bereitet wird, mit Saltz vermiſcht zu freſſen, und laſſe demſelben mit Eßig und Küh-Koth, oder mit alten Schmeer-Knoblauch und Saltz untereinander gemiſcht, fleißig, doch auch nicht gar zu offt, einſchlagen, laſſe es auch währender Reiſe des Abends niemahlen ins Waſſer reuten, ſondern die Füſſe fein trocken mit Stroh, oder einem wüllenen Tuch abreiben. Wenn man aber von der Reiſe wider zurück kommen, und es heiſe Zeit iſt, kan man es täglich ins Waſſer reuten, und eine halbe Stunde gegen dem Strohm ſtehen laſſen.

Mulden-Gewölbe, iſt ein Gewölbe, das in der Mitten ein viereckig, flaches Feld hat, von allen vier Seiten her aber mit ſeiner Krümme den Qvadranten eines Circuls vorbildet.

Mulm, iſt eigentlich Fäule in Holtz. Wenn an einem Baum der Stamm inwendig verfaulet iſt, wird er mülmig genennet.

Mumme, iſt ein dickes und ſtarckes Bier, ſo

ſo zu Braunſchweig gebräuet, und weit und breit verführet wird.

Mund⸗Fäule/ Scharbock/ iſt ein ſolcher böſer, ſcorbutiſcher Zufall des Mundes, ſonderlich des Zahn⸗Fleiſches, davon daſſelbige nicht allein verdirbet, anfaulet, und ſich verliehret, ſondern auch die Zähne böß, ſchwartz und wackelend werden Es wird endlich, wenn es lange währet, ſo arg, daß es ſchwer zurecht, noch verbeſſert werden kan. Unter den Hauß⸗Mitteln wider dieſes Ubel iſt Müntzen⸗Waſſer mit Alaun ein wenig angeſäuert, oder Salbey⸗Waſſer, worinnen etwas Gummi⸗Lacc und Alaun zerlaſſen, damit den Mund geſchwengt und ausgewaſchen.

Mund⸗Fäule/ oder Gurfis der Pferde; iſt eine Kranckheit, da einem Pferde nebſt heftiger Entzündung des gantzen Mundes an dem Zahn⸗Fleiſch Geſchwäre auffahren, und in das Maul, Rachen, Schlund und Gurgel Löcher fallen. Sie entſtehet von denen hitzigen Dämpfen, welche aus der Leber, und von groſſer Hitze der Galliſchen Feuchtigkeiten über ſich ſteigen; Jngleichen wenn die Pferde des neuen Heues zu viel freſſen. Jm Anfang wird der gantze Mund Feuer⸗roth, das Pferd bekömmt einen hitzigen, ſtinckenden Athem, und läſſet einen hitzigen Schaum von ſich fallen, biß endlich die Geſchwüre ſich zeigen, und wenn man das Ubel zu weit einreiſſen läſſet, Löcher darauf erfolgen. Wenn noch keine Geſchwäre vorhanden, ſtellet man das Pferd in den Noth⸗Stall, bindet es

auf, und verwahret es wohl; hernach bindet man ihm die Zunge mit einer Schnur oben an den Rachen, ſchauet nach dem Schaden, u. wäſchet hernach die Zunge u. das gantze Maul wohl mit nachfolgender Mixtur aus. Darzu wird Wegerich-Waſſer u. Lattich-Waſſer, jedes ein halbes Nöſſel, Bertram ein Loth, u. Eßig ein Nöſſel genommen, und wohl unter einander gemiſcht. Wenn das Pferd eine halbe Stunde nach dem Auswaſchen geſtanden, bläßt man ihm nachfolgendes Pulver darauf: Nimm dürre Oelbaum-Blätter und Granat-Aepffel-Schalen, pulveriſirt und unter einander gemiſcht. Nach einer halben Stunde wäſchet man den Schaden wieder mit vorbeſchriebener Mixtur aus; wiederholet ſolches täglich Morgens und Abends, und gieſſet ihm etliche mahl folgende Purgation ein: Nimm Aloes epaticæ ein Loth Scammonii zwey Qvint, Lerchen-Schwamm ein Loth Rapontici drey Loth, Gummi Guttæ ein Qvint, und Wein-Stein drey Loth, ſtoſſe alles unter einander, und laſſe es über Nacht in drey Nöſſeln, oder anderthalben Maas Wein ſtehen, und geuß ihms auf einmahl ein. Nach dem Einguß ſoll man das Maul mit obiger Mixtur wieder waſchen, und das Pferd eine halbe Stunde wohl zugedecket reuten. Wo aber Geſchwüre vorhanden, muß man ihm zwar den Mund auch reinigen, und gleickfalls dieſe Purgation gebrauchen; zwey, oder drey Tage nach der Purgation aber ſoll man ihm die Adern am Halß, wie auch den Staffel ſtechen, und wohl bluten laſſen; die Geſchwüre

aber,

aber, nachdem ſie eröffnet, mit nachfolgendem wohl auswaſchen: Nimm Sumach, Myrten, Oelbaum-Laub, Granat-Aepffel-Rinden, oder Schalen, jedes zwey Hände voll, ſiede es wohl mit einander im Fließ-Waſſer, und ſtreue hernach folgendes Pulver darauf: Nimm Granat-Aepffel-Schalen, Gall-Aepffel, Oelbaum-Laub, und Sandel drey Loth, unter einander zu einem Pulver gemiſcht. So aber die Geſchwäre um ſich freſſen, ſo nimm Hepar Antimonii, das iſt, mit Salpeter verpufftes Spieß-Glaß, welches ein Leber-farbnes Pulver iſt, ein Quint, Saffran zwey Scrupel, und ein halb Nöſſel Wein, miſche es unter einander, und geuß dem Pferd auf einmahl ein, nimm ſo denn Roſen-Pulver zwey Loth, Wegerich-Safft und Honig, jedes ſechs Loth, miſche es unter einander zu einer Salbe, und ſchmiere die Geſchwüre damit. Das Pferd ſoll in einem mittelmäßigen warmen Stall ſtehen, und ſein Futter gebrochen, oder geſchroten, mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck aber laulicht, mit ſchönem Mehl, Honig-Waſſer und etwas Salpeter angemacht ſeyn.

Mündig/ wird derjenige genannt, ſo ſeine mannbaren Jahre erreichet. Solches geſchiehet nach den gemeinen Kayſerlichen Rechten, durch Erfüllung des 25ſten Jahres; nach Sachſen-Rechte aber mit Erfüllung des 21ſten. In Francken werden nur 20. Jahre erfordert.

Murmel-Thier/ iſt ein kleines Thier, faſt wie eine Katze, rauſch-gelb, oder falb von Haar.

Es friſt wie ein Eichhorn aufgericht ſitzend. Seine Speiſe iſt Obſt; und wenn es zahm geworden, Brod, Käſe, Butter, und allerhand Zugemüſe. Es ſchläfft den gantzen Winter in ſeiner Höle, und liegen allezeit in ungleicher Zahl zu 5. 7. biß 13. in einem Loch. Um Weyhnachten ſind ſie am fetteſten, ihr Fleiſch wird gegeſſen, und ihr Fett dienet für Glieder-Schmertzen und erhartete Spann-Adern, es fördert auch den Schlaff, wenn es auf die Fuß-Sohlen geleget wird.

Muſcate / iſt die Frucht eines Baums, der unſern Birn- und Pfirſich-Bäumen gleichet, und ſo wohl wild, als durch die Nuß fortgepflantzet, wächſt. Die Blätter ſind lichte-grün, länglich, glatt, und von guten Geruch. Die Blüthen ſind unſern Kirſch-Blüthen ähnlich und gleichfalls wohlriechend Die Frucht iſt anfänglich grün und runtzlich, hernach goldgelb, und wie eine groſſe Birne geſtaltet. Die auswendige Schale iſt wie das Grüne an unſern Wall-Nüſſen, dieſelbe beſchleuſt eine geſpaltene, harte, gelbe Schale, um welche auswendig die Muſcaten-Blüth, Strichweiſe anlieget, inwendig aber die Nuß enthalten iſt. Wenn die Frucht reiff worden, zerberſtet die äuſſerſte weiche Schale, und alsdenn wird die Blüthe abgeleſen, die darunter befindliche harte Schaale erbrochen, und die Nüſſe werden gleichfalls abſonderlich geſammlet. Dieſe werden von den Einwohnern alsdenn in Kalck-Waſſer gewaſchen, damit ſie friſch und vor dem Wurm bewahret bleiben. Der Baum wächſt

wächſt vornehmlich in den Baniamiſchen Inſuln, und weil ſie von der Holländiſchen Compagnie in Oſt-Indien beherrſchet werden, hat dieſe den allgemeinen Handel und Verkauff von der Blüte und den Nüſſen. Gute Muſcaten-Nüſſe müſſen alſo ſchön, völlig und groß, auswendig Aſchen-Farbe, inwendig röthlich, mit Adern durchzogen, öhlich und ſchwer ſeyn, und im übrigen aus dem lieblichen Geruch und ſcharffen Geſchmack beurtheilet werden. Sie ſind warmer, trocknender und zuſammenziehender Natur, ſtärcken das Gehirn und Nerven, den Magen und alle Eingeweyde, dienen wieder die Colic, allerhand Durchbrüche, und die rothe Ruhr.

Muſcateller-Birn / iſt eine kleine, aber wegen ihrer Süßigkeit und lieblichen Moſch-Geruchs hochgehaltene Birn, die auch frühzeitig reiff wird. Sie iſt nicht nur grün wohl zu genieſſen, ſondern kan auch Zucker-naß und trocken eingemacht werden.

Muſter / nennen die Gärtner das Anlegen einer zeitlichen Figur in der Parterre des Blumen-Gartens.

Muſter-Bäumlein / ſind in den Luſt-Gärten diejenigen, welche entweder in den Mittel-Punct, oder in die Ecken der Muſter, oder auch an die Gänge in gewiſſer diſtanz geſetzet, theils auch derſelben, um mehrerer Zierrath willen unter der Scheere gehalten, und in gewiſſe Figuren durchs Beſchneiden gebracht werden. Die Frantzoſen heiſſen ſie Buiſſons - Büſche, oder Sträuche, und ſchicken ſich hierzu am beſten der

groſſe Bux-Baum, Wacholder-Baum, Baum des Lebens, Seven-Baum, Roſen-Sträuche, Roßmarien, Cypreſſen-Kraut, Salbey-Stauden, Poſt- oder wilder Roßmarien; ja auch einige Arten Obſt-Bäume. Die gantz fremden Bäume trägt man mit ſamt ihren Geſäſſen hin, und ſtellet ſie an die Muſter an bequemen Ort, da ſie wohl ins Geſichte kommen, als Cypreſſen-Bäumlein, Laurus Tinus, Jaſmin, Oelbaum, Citronen, Pomerantzen, Granaten, Myrten, Therebinten, Piſtacien, Maſtix-Baum, Chermes-Baum und Spaniſches Geniſte.

Mutter/ in der Haußhaltung wird dem Weiblein unter dem Vieh, ſo zur Zucht beſtimmet, dieſer Beynahme zugelegt, und daher **Mutter-Pferde/ Schaafe/ Schweine**/ genennet.

Mutz/ eine Bier- oder Schrot-Leiter, worauf man die Fäſſer in die Keller läſt.

Myrten-Baum/ ſiehe **Mirte**.

Myrten-Dorn/ ſiehe **Mäuſe-Dorn**.

N.

NAbel-Bruch/ dieſe geſchehen öffters bey Kindern, entweder durch üble Verwahrung und Nachläßigkeit des Nabels; oder hefftiges Schreyen, Huſten, und ſtarcke Bewegung derſelben. Bey Frauen aber geſchiehet es öffters in ſchweer und groſſer Geburts-Arbeit; auch corpurente Leute können leicht ſolchen Bruch bekommen.

Nabel-Kraut/ iſt ein zaſeriges Garten-

Ge-

Gewächs, hat runde, fette und Schlüſſelförmige Blätter, an langen Stielen, es wächſt auch wild in Wäldern, auf den Wieſen und Bergen. Die Wurtzel treibet den Schweiß, widerſtehet den Gifft, ſtärcket das Hertz, dienet für Fleck-Fieber, allerley Bauch- und Blut-Flüſſe, Schwindſucht, Frantzoſen Wunden und Würme. Das Kraut heilet äuſſerlich die Natter-Biſſe.

Nachbar / heiſſet derjenige, der einem andern nahe wohnet. Es wird von Häuſern ſo wohl, als Aeckern und gantzen Ländern geſaget. Nachbarn können einander viel nutzen und ſchaden, dahin zielet das Sprüchwort: **Es iſt keiner ſo reich in ſeiner Haußhaltung / er bedarff ſeines Nachbars,** In Rechten werden Nachbarn geachtet, nicht nur die unmittelbar neben einander, ſondern auch, die an dieſen, und die gegen über wohnen, ſo weit nehmlich eine Menſchen-Stimme mag gehöret werden. unter Nachbarn pflegt gleiches Recht zu gelten, nach dem Sprüchwort: **Nachbar gleich / arm und reich.** Wenn ein Stück Guts zu Kauff ſtehet, hat der Nachbar, bey gleichem Gebot, den Vorzug, und das Recht der Auslöſung, wo es her gebracht, auch vor einem Anverwandten. Ein Nachbar darf dem andern nichts in ſeinen Hof oder Garten werffen, und nichts angeben, dadurch die gemeine Scheidung Schaden nehmen könnte: Jngleichen keinen Abtritt bauen, wenn dadurch dem Nachbar Ungelegenheit verurſacht wird: Aber wohl einen Brunnen gra-

ben, ob gleich des Nachbars ſeiner dadurch ver-ſiegen müſte. So mag auch ein Nachbar dem andern ſein Licht, oder die Ausſicht, verbauen, wenn er nicht die Gerechtigkeit hat, ſolches zu wehren. Ein Nachbar iſt dem andern in Noth beyzuſtehen ſchuldig.

Nachdreſchen, heiſſet, wenn ein Hauß-Vater, oder Wirthſchaffts-Verwalter, bey vermuthetem Unfleiß, und Liederlichkeit ſeiner Dreſcher, bißweilen unverſehens etliche Schütten, von denenſelben bereits ausgedroſchenen Strohes, nach beſchehenen Aufheben, oder auf einer andern Tenne, durch beſonders hierzu beſtellte Leute, nochmahlen dreſchen läſſet, um dadurch zu erfahren, ob ſie rein ausgedroſchen, oder aber viele Körner im Stroh gelaſſen, weil ſie etwan auf einmal zu viel und zu dicke angeleget, oder aber, wie zuweilen die Lohn-Dreſcher zu thun pflegen, nur ſo überhin gedroſchen. Bey erfundenem Unfleiß wird ihnen an etlichen Orten ſo viel an ihrem Dreſcher-Lohne weggenommen, als man im Nachdreſchen an Körnern gefunden, oder ſie werden auch ſonſten anderer Geſtalt willkührlich beſtraffet.

Nachhängen, ſagt man, wenn man einen Hirſch mit dem Leit-Hunde nachſuchet.

Nach-Harcken, **Nach-Rechen**, oder **Heſchel-Rechen**, iſt ein groſſer Harcken oder Rechen, deſſen Balcken über drey Ellen lang, mit vielen Zähnen oder Zincken beſetzt, und mit einem etwas ſtärckern Stiel, als die ordentlichen Harcken, verſehen iſt. Man bedient ſich dieſes

Inſtruments in der Erndte, vornehmlich an denenjenigen Orten, wo die breiten Stücken, oder Beete im Gebrauch ſind, und Korn und Weitzen pflegen gehauen zu werden, da denn die auf dem Acker hin und wieder liegen gebliebene, und nicht mit in die Garben gebundene Halme und Aehren, durch die Schnitter damit zuſamm, und hinter die Mandeln geſchleppet, und die ſo genannte Wirr-Bunde, oder Wurm-Gebäude, daraus formiret werden. Dieſe Arbeit wird das **Nach-Harcken** / oder **Nach-Rechen** genennet.

Nachſtellen / heiſſen die Jäger, wenn man vor einem Holtz herſtellet, damit das Wild da nicht wieder hinein komme, ſondern in ein ander begehrtes Holtz einlauffe.

Nacht / wird diejenige Zeit genennet, in welcher die Sonne das untere Hemiſphärium, oder Theil der Erden, ſo von dem Puncte des Niedergangs durch den Unterſten Theil des tiefſten Himmels, biß zum Puncte des Aufgangs reichet, beleuchtet. Sie wird in ſieben Spatia getheilet, deren 1.) der **Abend** heiſt, ſo lange die Sonne im Niedergange begriffen iſt. 2.) Die **Dämmerung** / ſo lange noch die Sonnen-Strahlen zu ſehen. 3.) Die **Zeit des erſten Schlaffes**, da alles ſtille wird. 4.) Die **Mitternacht** / wenn die Sonne im höchſten Grad des Unter-Himmels ſtehet. 5.) Das **Hahnen-Geſchrey** / wenn Menſchen und Vieh wiederum rege werden. 6.) Die **Morgen-Dämmerung** / der Morgen, wenn es beginnet helle zu

werden 7.) Die Morgenröthe / ſo lange biß die Sonne in die Höhe kömmt.

Nächte / Zwölff Nächte / die Einbildung, daß aus den zwölf Nächten die Calender-Schreiber das Gewitter im bevorſtehenden Jahre in dem Calender machen, iſt bey den Bauren allzutief eingewurtzelt. Sie verſtehen aber durch die zwölf Nächte, vom Chriſtag an zu rechnen, und gründen ihre Wetter-Deutung darauf, daß der Chriſttag den Jenner, St. Stephanus den Hornung, der dritte Feyertag den Mertz, und ſo fort bedeute, nach den bekandten Knittel-Verſen:

Und wie es wittert an dieſem Tag
So ſoll es wittern / als ich dir ſag /
An ſeinem Monat / der ihm zugehört
Welches folgend gantz klärlich wird geſpört. ꝛc.

Allein, wie hier die Verſe ſich reimen, ſo reimen ſich auch die 12. Tage zu den 12. Monaten. Keine Analogia Phyſica, oder natürliche Correſpondentz iſt daran zu finden, ſondern bloß eine Analogica Arithmetica, daß 12. Tage mit 12. Monaten verglichen werden. Meynet jem. es hätten dieſe zwölff Tage mit den 12. himmliſchen Zeichen, deren jedes die Sonne in einem Monat durchläufft, eine ſonderbare Verbindniß, der wird gar ſehr irren. Denn zum Exempel, der Chriſttag, das iſt der 25. December, iſt nicht der Anfang des Steinbock-Monats, vielweniger der Anfang des Jenners, ſelten aber, und kaum in 19. Jahren, der Anfang eines

neuen

neuen Monden. Wenn nun gleich der Chriſt-tag etwan im Anfang des neuen Monden fiele, ſo würden doch die andern 11. Tage dieſe Eigenſchafft nicht haben. Und da ſie auch dieſelben gleich hätten, ſo wäre doch noch keine genugſame Conſequenz des Gewitters; ſo wenig, als man ſonſt aus dem Tage eines neuen Lichtes von der Witterung des gantzen Mondſcheins etwas Gewiſſes ſchlieſſen kan. Wann auch diejenigen, welche viel auf die zwölf Nächte zu halten pflegen, gefraget würden, ob denn wenn es am Neu-Jahrs-Tage ſchneyete, dergleichen auch im Auguſt zu gewarten wäre, weil, nach ihrer Meynung, dieſer Monat und der Neu-Jahrs-Tag eine Gemeinſchafft haben, und ſie wolten antworten, an ſtatt des Schnees müſte man Regen vermuthen, ſo iſt ſolches leichtlich zu glauben, indem gar ſelten ein gantzer Sommer-Monat ohne Regen vergehet.

Nacht-Garn / Nacht-Netze / Streich-Netze / iſt eine Art zum Vogelfang gehöriger Netze, welches ſechzig, ſiebenzig biß achzig Fuß lang, und biß vier und zwanzig breit iſt, und folgender Geſtalt verfertiget wird: Es wird mit einer Maſchen oder Schmaſen angefangen, und ſo lang von beyden Seiten zugegeben, biß es die verlangte Breite erreichet; hierauf nimmt man auf einer Seite ab, auf der andern hergegen giebt man wiederum eine halbe zu, biß es die nöthige Breite hat. Nach dieſem wird von beyden Theilen abgenommen, damit das Netz den vier und zwantzig Schuhigen Triangel, den es anfänglich

in Stricken bekommen, wiederum zu Ende brin-
ge, und auf eine Maſche, wie es angefangen aus-
lauffe; damit es aber ſeine vier Ecken erreichet,
wird es gezogen, und alſo iſt das Netze verfer-
tiget; darbey noch wegen der Maſchen zu geden-
cken, daß ſolche nicht gar zu enge gemacht wer-
den, damit man die erwürgten Vögel durchzie-
hen könne. An eine jegliche von den ſchmalen
Seiten wird eine lange Stange angebunden, und
von etlichen unten an das Ende, oder dem untern
Rand des Netzes, beſonders wenn es windigt,
Lappfedern angemachet, ſo ein wenig auf der Er-
de herfahren, die Vögel damit aufzuſchrecken.
Des Abends, wenn es finſter wird, und der
Mond nicht ſcheinet, breitet man das Netze nach
der Länge aus, alsdenn faſſen es zween forne bey
den Stangen, der dritte trägt hinten den Sack
oder Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Er-
de nach; alſo ſchleiffen ſie das Netze ſchräg, und
mit dem untern Ende dicht an der Erde, und
ſo etwas unter dem Netze aufflattert, legen ſie
daſſelbe nieder, würgen den darunter gefangenen
Vogel, heben ihn nebſt dem Netze auf, und ge-
hen weiter. Im lichten Wetter iſt es nicht ſon-
derlich zu practiciren, und muß, woferne es ge-
ſchiehet, viel geräder und ſcheuniger, als faſt im
danckeln Wetter, fort gegangen werden. Dieſe
Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen ge-
brauchet, weil aber auch Wachteln, ja gantze
Volck Rebhüner und junge Haſen damit beſchla-
gen, und weggefangen, oder zum wenigſten ver-
jagt werden, iſt auſſer dem Herrn der Wild-
Bahne,

Bahne, oder der Niedern-Jagd, niemand befugt mit demſelben zu gehen.

Nachtigal / iſt ein Vöglein in der Gröſſe eines Sperlings, graulich auf dem Rücken, weißlich auf dem Bauch, mit einem röthlichen Schwantz. Es lebt von Gewürm, und allerhand Beeren. Sie zeucht am erſten weg, und kömmt nicht wieder, biß es recht Sommer werden will. Sie niſtet an der Erden, in Sträuchern und Hecken. Ihr Geſang iſt das vornehmſte an ihr, als womit ſie alle andere Vögel übertrifft, und um deßwillen vor allen geliebet wird. Die biß zur Mitte des Aprils gefangen werden, geben die beſten Sang-Vögel. Wann ſie in vier Wochen nicht anfängt zu ſingen, iſt es ein Zeichen, daß es kein Männlein, weil dieſe allein ſingen: und denn muß man ſie nur wieder fliegen laſſen.

Nacht-Leuchter / iſt ein von Zinn oder Blech hoch- und hohl getriebener Leuchter, mit einer weiten und tieffen Tille obenher verwahret, welcher, ehe das Nacht-Licht hinein geſetzet wird, mit Waſſer angefüllet werden muß.

Nachtſchatten / Säu-Kraut / iſt ein hochſteigendes Kraut, wächſt häufig an feuchten Orten, an den Zäunen, alten Mauern, Wegen und Aeckern, hat längliche, ſchwartz-grüne, ſpitzige Blätter, und viel-farbige Blummen, ſo Trauben-weiſe an einander hangen, und den gantzen Sommrr durch treiben; trägt rothe Beerlein, voll Saffts, aber widerlich am Geſchmack. Die Wurtzel iſt zaſerich, wenn ſie gekauet wird,

ſchmeckt

ſchmeckt ſie je länger je ſüſſer. Das Kraut öffnet, zertheilet und reiniget, in Wein oder Waſſer gekocht, davon des Morgens einen Trunck gethan, öffnet die verſtopffte Leber und Miltz, zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe, treibt den Harn und Grieß, iſt gut für die faule Fieber, Gelbe- und Waſſerſucht, auch den Engbrüſtigen, ſonderlich die mittlere Rinde mit Honig-Kraut den Kindern in die Wiege, ſie für Zauberey zu bewahren.

Nacht-Wehen/ ſind die Schmertzen, ſo bey den Wöchnerinnen, gemeiniglich nach der Geburt, ſich einfinden. Hierwider wiſſen die Wehe-Müttern den beſten Rath. Unter den Hauß-Mitteln kan ein Abſod von wilden Beyfuß, oder weiſſer Kümmel, oder Liebſtöckel-Waſſer dienen.

Nadeln/ heiſſen die Blätter an dem Tangel-Holtz, als Tannen, Fichten, Wachholdern, u. d. g.

Nagel-feſt/ in Kauff-Brieffen über Häuſer wird gewöhnlich die Clauſul eingerückt, daß, was **Nied- und Nagel-feſt**/ oder **Wand- und Nagel-feſt iſt**/ dabey verbleiben ſoll. Hierunter werden auch Brunn-Ketten, Seil und Eimer, Lager in den Kellern, und eingezimmerte Schräncke begriffen.

Näger-Kraut/ wächſt gern auf alten Gemäuer, an Wegen und im Felde. Es hat kleine Blätter, weiſſe oder graulichte Blüthen, und breite Schötlein, mit gar kleinen Saamen an-

erfüllet. Es iſt gar dienſam zu Nägelgeſchwüren, und andern Geſchwülſten der Finger.

Näglein/ Nelcken/ ſind theils wilde, theils Garten-Blumen. Die wilden ſind mancherley; gemeine Feld-Neckel mit bunten Blummen, mit breiten und ſchmalen Blättern; Feder-Nelcken / mit weiſſen Leib-farbnen Blummen; Berg-Nelcken / u. d. g. Die Garten Nelcken ſind wieder mancherley. Einfache und volle, die theils in Beeten, theils in Töpffen gehalten werden. Ihrer Gröſſe, Farben, und unterſchiedenen Arten nach, ſind ſie ſo vielerley, daß man derer etliche hundert Sorten zehlet. Ihre vielfältige Nahmen, Wartung und Fortpflantzung findet man in Büchern, die von der Gärtnerey handeln, beſchrieben.

Näglein / Wertz-Näglein / oder Nelcken/ ſind die Früchte eines Baums, ſo vornemlich in den Moluquiſchen Inſuln wächſt; iſt wie unſere Birn-Bäume, und wird Manns-dicke. An den Spitzen der Zweige gehen dünne Stengel herfür, an welchen die Näglein Hauffenweiſe, zu zwantzig biß dreyßig, ſitzen. Oben im Kopf derſelben erwächſt die Blüthe, die erſt weißlich dann grünlich, folgends röthlich, und letztlich ſchwartz iſt. Sie hat einen ſo ſcharffen Geruch, wie die Frucht ſelbſt. In trocknen Jahren trägt der Baum reichlich, und offt mehr Früchte als Blätter, das man von theils Bäumen 1250. Pfund, Holländiſchen Gewichts, ſammlen ſoll, und zwar vom October biß in Februarium; ſie werden an der Sonne getrocknet, eine Zeit in

Saltz-

Saltz-oder See-Waſſer geweichet, und wieder-umb an der Sonne getrocknet, da ſie dann dau-ren, und ſicher verführet werden können. Di Nägelein, ſo bey uns von allen Materialiſten häuffig verkaufft werden, ſollen, wenn ſie gut, ſchwartz-braun, trocken, brüchig, mit ihren Blüth-Knöpflein noch verſehen ſeyn, und wenn mit einer Nadel darein geſtochen wird, Oel von ſich geben. Der Verkauff iſt mit denen Muſca-ten-Nüſſen und Blüthen einerley. Sie ſind hitzig, und haben eine Bitterkeit, die dem Ma-gen wohl bekömmt; daher ſie, als eine angeneh-me Würtze, an verſchiedenen Speiſen, auch zur Geſundheit dienen. In der Artzeney werden ſie als eine Haupt-Hertz- und Magen-Stärckung gehalten, dienen in Ohnmachten, Entſtellung des Magens, Schwindel, und Mutter-Be-ſchwerungen. In den Apothecken hat man davon ein **Oel**, ein **Waſſer** / und einen **Balſam**. Das **Oel** vor dem Antritt des Fiebers genom-men, oder auf die Hertz-Grube geſchmieret, lin-dert den Schauer: Mit Campher-Oel ver-miſcht, und mit Baum-Wolle in einen hohlen Zahn gelegt, ſtillet die Schmertzen. Das **Waſ-ſer** iſt eine kräfftige Hertz-Stärckung. Der **Bal-ſam** / unter die Naſe geſtrichen, iſt gut für den Schwindel, ſtärcket das Gehirn, und erwärmet das Haupt. Auf den Nabel geſchmieret, lindert die Colic; auf den Magen, ſtärcket er denſelben, und ſtillet das Erbrechen.

Näglein-Zimmet / iſt eine Rinde, die aus Braſilien, Bantam, China und Madagaſcar,

zu uns gebracht wird. Sie iſt wie Zimmet in Röhren gerollet, hat einen beiſſenden Geſchmack, und guten Näglein-Geruch. Der Baum gleichet einem Näglein-Baum, hat Blätter wie ein Lorbeer-Baum, und trägt ſchwartze Beerlein, wie der Pfeffer, an Geſchmack und Geruch den Näglein gleich. Die gute Rinde muß dünn, röthlicht, von der äuſſerlichen grauen Rinde wohl geſaubert, ſtarck von Geruch und Geſchmack ſeyn. Weil ſie wohlfeile, als die Näglein, wird ſie betrüglicher weiſe an ſtatt derſelben, oder darunter vermiſcht, verkauffet.

Nachwurtzel / ſiehe Orchis.

Nahrung / iſt die Verkehrung oder Annehmung der Speiſe in das Weſen eines lebendigen Cörpers, oder die Vereinbarung desjenigen Saffts, welcher aus der Speiſe ausgezogen, und gehörig bereitet worden, mit den Theilen des Cörpers, die deſſen bedürffen. Denn weil durch das ſtetige Umlauffen des Blutes, deſſelben Süßigkeit in ihrem Maaß entſtellet, gebrochen, allgemach gleichſam gerinnet, und zu fernerer Bewegung ungeſchickter wird, auch viel davon verdufftet, ſo iſt nöthig, daß ſolcher Abgang durch einen neuen ohne Unterlaß erſetzet werde. Was zu ſolcher Nahrung am meiſten beyträgt, iſt das Ader-Waſſer, welches in und mit dem Blut in alle Theile des Cörpers umgeführet, die ledigen Räumlein, ſo von der vergangenen Zerſtreuung verblieben, gemächlich wieder erfüllet. Wo keine Nahrung iſt, da erfolget die Mägerheit, welche eine Folge der Kranckheit iſt.

Narciſſen / werden in Gärten aus den Zwi-
bel-Wurtzeln zur Zierde gehalten. Man h[at]
aber von dergleichen Blumen vielerley Arten, d[ie]
gemeinen, Gold-gelben und bleich-gelben, m[it]
einem Becher und einfachen Blättern, die gan[tz]
weiſſen, mit einem wohlriechenden eingefaſte[n]
Crönlein, beyderley Art gefüllet, mit gefüllte[m]
Kelch, mit vielen gelben einfach- und gefüllte[n]
Blümlein, ꝛc. Alle dieſe Narciſſen ſind Zwie-
bel-Gewächs, welche durch deren Zertheilun[g]
fortgepflantzet werden.

Naſe / iſt das erhabene Theil in der Mitt[e]
des Geſichtes, und bey den Thieren die Oeff-
nung am Ende des Kopfs. Sie beſtehet au[s]
Beinen, Knorpeln, Mäuslein, Haut und Ge-
fäſſen. Inwendig wird ſie durch den Knorpe[l]
ſo die Scheide-Wand heiſſet, in zwey Gänge
oder Naſen-Löchern, unterſchieden, die ſich fe[r]-
ner in zwey Oeffnungen theilen, davon die ein[e]
aufwärts nach dem Gehirn, die andere niederwärt[s]
durch den Gaumen in den Mund führet. Di[e]
Naſe dienet, die Lufft zum Athemholen durch z[u]
laſſen, und den Schleim aus dem Haupt abfüh-
ren. Abſonderlich iſt ſie als das Werckzeug de[s]
Geruchs anzuſehen, vermöge des zarten Häut-
leins, womit die Naſen-Löcher inwendig überzo-
gen ſind, durch welches die Empfindung, ſo man
den Geruch nennet, angenommen, und ferne[r]
durch die Geruchs-Nerven zu dem Gehirn ge-
bracht wird. Für das Naſen bluten wird man-
cherley gerathen Zwiebel-Safft mit Eßig in di[e]
Naſen gezogen; Leim aus einem Back-Ofen zer-
rieben

rieben, mit Roſen-Eßig angefeuchtet, auf ein Tuch geſchmieret, um die Stirn und Schläfe gebunden, und offt erfriſcht; ein dreyfaches Tuch in ſcharffen Eßig getaucht, kalt um den Halß und die Schultern geſchlagen, ſind gute Hauß-Mittel.

Naſe / der Hund hat eine gute Naſe / ſagen die Jäger von einem Hund, welcher die Fährte bald findet, und dieſelbe richtig verfolget.

Näther / heiſſet ein mit Pfählen und Gerten in einander geflochtener ſtarcker Zaun, wordurch der Damm eines Teiches, oder das Ufer eines Fluſſes oder Baches, wider das Anſchlagen der Wellen, und daher rührender Unterwaſch- und Abſpülung des Erdreichs verwahret wird. Man muß zu Näthern ſolch Holtz erwählen, das dauerhafftig, und im Waſſer tauglich iſt, als eichenes und erlenes: Denn wo man weidenes oder birckenes, oder ein anders, das nicht recht feſte wäre, dazu nehmen wolte, würde daſſelbe bald faulen, und der Näther frühzeitig zu Grunde gehen.

Natter / Otter / Brandſchlange / Viper / eine Art Schlangen, deren Biß vor andern ſehr ſchädlich und gifftig iſt. Sie ſind klein, werden nicht über zwey Fuß lang, und etwa eines Daumens dick, haben einen platten Kopff, in dem Maule oben und unten 16. Nadelſpitzige Zähne, eine graue oder gelbe Haut, mit langen braunen Flecken, und nähren ſich von Gewürme und Scorpionen. In der Artzney werden die Nattern vielfältig gebraucht. Sie werden aus Italien lebendig oder gedörrt zu uns gebracht.

Die gedörreten werden ſamt den Hertzen und de[r] Leber gepülvert, und mit Gummi-Tragant, ſ[o] in Spaniſchen Wein zerlaſſen, zu Küglein for[-]miret, welche kräfftiger ſind als die, ſo von a[b-] gekochten Fleiſch der friſchen Nattern mit zerſto[ſ-] ſenen Zwieback gemacht, und aus Italien, ode[r] von Montpellier, gebracht werden. Dieſe Küg[-] lein werden verſchiedentlich gebraucht, und vor[-] nehmlich unter den Theriac genommen; ſie haben eine Gifft- und Schweiß-treibende Krafft, da[-] her ſie gegen die Krätze, den Ausſatz, auch i[n] hitzigen Kranckheiten, anſteckenden Fiebern un[d] die Peſt gebraucht werden.

Natter-Kraut/ iſt ein wildes Kraut, ſ[o] an den Wegen und Aeckern wächſet. Es ha[t] lange, breite, und gantz rauhe Blätter, treibe[t] einen rauhen geraden Stengel, an welchem au[f] kleinen gebogenen Zweigen anfänglich rothe, un[d] zuletzt blaue Kelch-Blumen kommen, daraus ein eckigter Saame, einem Schlangen-Köpf[f] gleichend, anſetzet. Das Kraut hat eine reinigen[-] de, zertheilende, treibende Krafft, thut gut für geronnen Geblüt im Leibe, und alle innerliche Ver[-] ſehrung, heilet auch gifftiger Thiere Biſſe, die Blätter zerſtoſſen aufgelegt. Die Wurtzel einem Vieh angehängt, vertreibt die Würme, ſo ſich in den Schäden zu ſetzen pflegen.

Natterwurtz/ ein Kraut von zweyerley Gattungen, das Groſſe, ſo in Gärten gehalten wird; und das Kleine, ſo an Bergen wächſt. die Blätter ſind lang, runtzlich, oben röthlich, unten blau angelauffen, tragen einen hohen Sten-

gel,

gel, und an demſelben eine purpur-rothe Blüthe, in Geſtalt einer Aehren. Die Wurtzel iſt auswendig ſchwartz, inwendig roth, und wie eine Schlange gekrümt; am Geſchmack ſtrenge und bitter, hat eine anziehende und heilende Krafft, thut wohl in der rothen Ruhr, Bauch-Flüſſen, Blutſpeyen, güldenen Ader und Erbrechen, wird auch bey Haupt-Flüſſen, böſen Fiebern, Blattern, und in der Peſt ſelbſt gebraucht, heilet Wunden, Brüche und zerſprungene Adern im Leibe; zu Pulver geſtoſſen, und in friſche Wunden geſtreuet, ſtillet das Bluten, und fördert die Heilung.

Natter-Zünglein / ein Kräutlein, das in feuchten Wieſen und Gärten wächſt, nur ein Blat bringet, welches unten breit und oben ſpitzig iſt, einen Hand-hohen Stengel treibet, aus deſſen Mitte ein gelbes Gewächs, wie eine Pfrieme oder Schlangen-Zunge, Scharten-weiſe herfür kömmt. Es iſt ein herrliches Wund-Kraut, inner- und äuſſerlich zu gebrauchen, ziehet allen Gifft aus den Peſt-Geſchwüren, offt friſch aufgebunden; widerſtehet auch den anſteckenden Kranckheiten.

Nebel / iſt eine dunckele Aufdämpffung, oder eine Wolcke, nahe an der Erden. Dieſer Dampff iſt wäſſerig. und fällt im Waſſer oder Eiß wieder auf den Boden, nachdem die Lufft beſchaffen iſt, da er in Thau, Staub-Regen oder Reiff verwandelt wird. Er bleibet nahe an der Erden, weil die Wärme, die ihn aufgezogen, nicht ſtarck genug iſt, ihn höher zu heben, da er in der Lufft

verſchwinden, und ſich zertheilen, oder in ein
Wolcke zuſammen ſtoſſen könnte.

Der Nebel, der wie ein kleiner Staub-Regen
herab fällt, bedeutet ſchön Wetter.

Nebelichte, dunckele Lufft, die ſich trennet
und von der Sonnen verzehret wird, bedeutet
klar Wetter.

So bey heitern Himmel, und der Sonnen
Aufgang, Nebel entſtehen, ſo erregen ſie offt
Sturm-Winde.

Wann in denen Thälern Nebel ſtehen, die
Spitzen der Berge aber licht ſind, ſo bedeutet es
nach dem Regen ſchön Wetter, nach ſchönem
Wetter aber Regen.

Ein dicker Nebel, der des Abends fället, brin-
get die folgende Nacht gerne Regen, desgleichen
auch, wann hohe Berge und Wälder vom Ne-
bel dampffen und rauchen.

Nebel, die gar niedrig neben denen Bergen,
oder auf dem Felde niedergedruckt liegen, bedeu-
ten ſchön Wetter.

So des Morgens eine Nebel-Wolcke vor der
Sonnen hergehet, ſo giebets Regen.

Wenn häuffige, finſtere und dicke Nebel ent-
ſtehen, ſo iſt insgemein die Lufft vom Wind und
Sturm verdächtig.

Neben-Mond, iſt ein ſcheinbares Lufft-
Zeichen, da der Mond mit einem bleichen Ring
oder etlichen umgeben, und in dem oder denſelben
deutliche Nachbildungen oder Erſcheinungen des
Monds, wie in einem Spiegel, geſehen werden,
welches mehrentheils im Herbſt und Winter,
wenn

wenn die Lufft mit Schnee-Wolcken beladen iſt, zu geſchehen pflegt.

Neben-Sonne / iſt eine von der wahren Sonne in einer Wolcken, womit ſie umgeben iſt, wiederſcheinende Sonne. Dieſe pflegen heller zu ſeyn, und nicht ſo lange zu ſtehen, als die Neben-Monde, weil die Sonnenſtrahlen ein helleres Licht geben, und kräfftiger ſind, die Wolcken zu zertheilen: als der Mond.

Neidſt Bau / heiſſet ein in Rechren verbotener Bau, welchen ein Nachbar dem andern mehr zum Schaden und zum Verdruß, als ſich damit einen Nutzen zu ſchaffen, führet.

Nelcken / ſiehe **Näglein**.

Neſſel / **Brenn-Neſſel** / iſt ein Kraut, das ſo wohl wild, als in Gärten wächſt. Unter den wilden hat man die groſſen und kleinen Brenn-Neſſeln, ſie wachſen an Zäunen und Gebäuden, haben hohe Stengel, dunckel-grüne, rauhe und eingekerbte Blätter, ſamt einem bräunlichen Saamen. Wann die Blätter die bloſſe Haut berühren, verurſachen ſie durch ihre ſubtile Stacheln ein Brennen, und ziehen Blaſen. Sie haben eine reinigende und zertheilende Krafft, führen den zähen Schleim aus, treiben den Harn und Gries, werden auch, wenn ſie jung, unter den Kohl genommen. Ferner giebt es **Hanff-Neſſeln** / ingleichen **taube** und **todte Neſſeln** / weil ſie nicht brennen. Sie haben auch ihren Gebrauch in der Medicin. Die **Garten-Neſſeln** ſind die Römiſchen, auch Spanniſcher Majoran genannt.

Neſt / Vogel-Neſt / iſt der Ort, wo di Vögel ihre Eyer legen, und Junge Ausbrüten Sie bauen ihre Neſter im Frühling, ein jede nach ſeiner Art, die einen in die Hecken, die an dern auf hohe Bäume; einige an der Erden, an dere in die Fels-Baum- und Mauren-Löcher einige unter freyen Himmel, andere unter di Dächer und in die Häuſer; auswendig von Rei ſern, Stroh oder Koth, inwendig mit Federn oder Wolle weich gebettet.

Neſtling / iſt auf Weidmänniſch ein junge Raub-Vogel, ſo von dem Horſt ausgenom men worden, daß er zur Beitz abgerichtet wer de. Die **Abgeſtrichenen /** welche ſchon gerau bet haben, ſind zum Abtragen beſſer, und wür giſcher, denn die Neſtlinge.

Neubruch / Neureit / nennet man ein Feld welches nit angebauet geweſen, welches ausge ſtockt, umgeriſſen, uud nutzbar gemacht wird Wenn eine Wieſe umgeriſſen, und zu Acker ge macht wird, iſt es kein Neubruch, weil ſie vor hin unter die Bau-Güter gehöret. Neubruche wenn ſie auf einem zehend-baren Grund gelegen ſind nur das erſte Jahr Zehend-frey, hernach müſſen ſie wie andere Zehend-Felder abführen.

Neun-Augen / iſt ein Fiſch, in Geſtalt ei nes Aals, wird über einen Fuß lang, und eines Daumens dick, hat am Kopffe auf jeder Seite neun Augen oder Röhrlein in einer Reihe, durch welche er das eingeſogene Waſſer wieder ausläſt. Sie hält ſich in Flüſſen und Ströhmen, wird von Martini biß Oſtern häuffig gefangen und friſch

friſch aus dem Saltz, oder mit einer ſchwartzen Brühe angerichtet, oder auch auf dem Roſt gebraten. Insgemein werden ſie eingebraten, mit Eſſig und Gewürtz eingemacht, und in Fäßlein behalten; ſie können auch geräuchert werden. Das Fleiſch iſt von gutem Geſchmack, aber ſchwer zu verdauen, und dienet nicht vor ſchwache Magen.

Neuntödter / iſt ein mittelmäßiger Raub-Vogel: die gröſſere Art wird auch **Wild- oder Kruck-Elſter** genennet; lebt vom Raub kleiner Vögel, biß auf die Amſel, ungeachtet dieſelbe gröſſer iſt, und friſt ſie am Kopff bey dem Gehirne an. Die kleinere Art lebt von allerhand Geſchmeis, tödtet die May- und Kuh-Käfer, und ſteckt ſie auf die Stacheln der Dorn-Hecken; daher die Meynung entſprungen, daß er nichts genieſſe, er habe denn zuvor neunerley getödtet. Sie brüten in dornichen Sträuchen, und ziehen auch den Winter nicht weg.

Neureut / ſiehe **Neubruch**.

Neurung / iſt alles, was im Geiſt- und Weltlichen Stande, im Haußweſen, bey Handwercken oder Gemeinen, wider die alten Ordnungen und hergebrachten Gewohnheiten will eingeführet werden. Dergleichen ſind insgemein verdächtig, und mehrentheils ſchädlich, wenn nicht eine reiffe Uberlegung mit Zuziehung aller, die darzu gehören, und denen daran gelegen, vorher gegangen.

Niedere Jagd / darunter werden gezehlet, Haſen, Füchſe, Dächſe, Biber, Fiſch-Otter, Marder, wilde Katzen, Iltiſſe oder Elbthiere, Eich-

Eich-Hörner, Wieſel, Hamſter, Schnepffen, Rebhüner, wilde Gänſe, wilde Enten. Reiher, Täucher, See-Mewen, Waſſer-Hüner, Waſſer-Schnepffen, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amſeln, Droſſeln, Lerchen, und andere kleine Vogel, wie ſie Nahmen haben mögen. Wiewohl an einigen Orten die Schnepffen und Reiger zur hohen Jagd; die wilden Gänſe und Enten aber zur Mittel-Jagd gerechnet werden.

Niedergethan / wird geſagt, wenn ſich der Hirſch oder ander wild Thier nieder geleget.

Nieren / ſind fleiſchliche, röthliche Theile, ſo zu beyden Seiten unter der Leber und Miltz inwendig auf den Lenden-Mäuslein liegen. Sie ſind länglich-rund, etwas platt, haben die Geſtalt einer Bohne, und ſtoſſen mit dem obern Ende an die Knorbel-Ribben. Bey einem erwachſenen Menſchen ſind ſie faſt fünff quer Finger lang, und drey breit, mit zwey Häutlein umgeben, und mit vielen Fett bedecket. Ihr Weſen beſtehet aus vielen Adern und Drüslein, aus welchen die Harn-Gänge entſpringen, welche das ſaltzige Waſſer von dem Geblüte ſcheiden, und zu der Harn-Blaſe abführen. Zwiſchen den Nieren und dem Blut- und Puls-Ader-Stamm liegen drüßige Theile, ungleich von Geſtalt, indem ſi drey-oder viereckig, auch Eyer-förmig, oder anders angetroffen werden; inwendig hol, und mit einem ſchwartzen Naß angefüllet. Man nennet ſie die Neben-Nieren. Ihre Verrichtung iſt, daß ſie das gedachte ſchwartze Naß an ſich

ziehen; wo ſie aber daſſelbe weiter hinbringen, iſt unbekannt, weil man noch keinen abführenden Gang gefunden. Die Nieren der Thiere geben eine wohlſchmeckende, aber harte, unverdauliche Speiſe, ausgenommen die Kalbs- und Lamms-Nieren, welche vor ein Lecker-Bißlein zu achten.

Nieren-Braten, heiſſet das Stück von dem Hinter-Viertel eines ſtarcken Kalbes, welches zwiſchen der Keule und den langen Ribben ausgehauen, und mit der daran-ſitzende Niere gebraten wird.

Nieren-Weh, kan eine jede ſchmertzhaffte Empfindung und Kranckheit, ſo an den Nieren hafftet, bedeuten: Eigentlich aber eine Entzündung der Nieren, von einem ſcharffen vergallten Geblüt herrührend, mit hefftigen Schmertzen, auch zuweilen Verhalten des Harns.

Nieſen, iſt eine Gattung gewaltſamer Zuckung, wodurch, nachdem das Einziehen des Athems ein wenig aufgehalten worden, endlich die Lufft, ſamt allem, was ſie antrifft, aus dem Munde und der Naſe gewaltig, mit einem ſtarcken Laut, auf ein oder mehr mahl ausgeſtoſſen wird. Die Reitzung geſchiehet in der Naſe, durch ſcharffe Flüſſe, oder einen dergleichen flüchtigen Geruch.

Nieſe-Pulver, Schnupf-Toback, ſo aus allerhand wohl-riechenden Blumen und Kräutern gemacht, wodurch das Nieſen erwecket wird.

Nieſe-Wurtz, iſt ein Kraut, ſo bey uns in Gärten muß erhalten werden. Die Wurtzel iſt

zwey-

zweyerley; die ſchwartze / mit grünen oder Roſenfarbenen Blumen; und die weiſſe mit grünlichen Blumen. Sie ſind Winter-Gewächſe, blühen biß im Winter, und werden durch Zerreiſſung der Wurtzel vermehret. In der Artzeney wird die ſwartze mit Roſen-farbnen Blumen am meiſten gebraucht. Die beſte kömmt aus Steuermarck, wo ſie Chriſt-Wurtz heiſſet. Sie hat einen bittern, ſcharffen, widerlichen Geſchmack und Geruch, wärmet, trocknet, zertheilet und reiniget, beſſert das ſchwere Geblüt, öffnet Leber und Miltz, dienet wider die Miltzſucht, und langwierige Fieber, auch in der Verwirrung im Haupt, und alle melancholiſche Gebrechen, die von ſaurem zähen Schleim herrühren, denn ſie iſt eine der ſtärckſten Abführungen, die alle böſe Feuchtigkeiten, wo ſie auch ſtecken, wegnimmt. Dem groſſen Vieh dienet ſie bey anfälligen Kranckheiten, wenn ihm ein Loch zwiſchen Fell und Fleiſch geſtochen, und Nieſe-Wurtz dadurch gezogen wird, wodurch alle böſe Feuchtigkeit abgehet: Dergleichen auch bey Menſchen wider die Peſt-Beulen gebrauchet wird. Die weiſſe Nieſe-Wurtz wird faſt allein in die Nieſe-Pulver genommen.

Noli me tangere, **Spring-Kraut** / wird an feuchten Orten und an Gräben gefunden, es hat ſafftige runde Stengel, licht-grüne Blätter, gelbe Blumen, und braunen länglichten Saamen in durchſichtigen Schötlein, welche, wenn ſie kaum angerühret werden, zerſpringen, und den Saamen verſtreuen. Es wird für ein ſchädliches

liches und gifftiges Gewächs gehalten. Einige aber wollen dem aus dieſem Kraut diſtillirten Waſſer groſſe Krafft wider die Gicht und Hüfft-Weh zuſchreiben, wenn es mit Tüchern überſchlagen wird.

Noli me tangere, wird eine Art tief um ſich freſſender Geſchwüre genannt; es iſt auch eine Art von Krebshafften und corroſiviſchen Leffzen-Geſchwüren, welche ihren Sitz insgemein zwiſchen der Naſen und den Leffzen haben, woſelbſt es anfänglich eine kleine Höhe, Röthe, und hierauf, in ein paar Wochen, juckende kleine Hügelein oder Blätterlein von dunckel-grüner Farbe aufwirfft, welche mit Jucken und Beiſſen je länger je mehr zum Kratzen nöthigen, worauf es zu näſſen und zu säuffern anfängt, und mit der Zeit dergeſtalt um ſich friſſet, daß es endlich alle angrentzende Theile beſchädiget, und ein rechter Naſen-Krebs wird, welcher, wann ihm Zeit gelaſſen wird, es nicht allein bey Wegfreſſung der Leffzen verbleiben läſſet, ſondern auch den Naſen-Kroſpel, und ein Theil der Wangen, mit angreiffet, ſich gegen die Ohren und Stirne mit einniſtelt, und endlich gar das Gehirn, und deſſen Häutlein, beſchädiget, und den Todt verurſachet. Dieſes ſchändliche Geſchwür iſt ſchwerlich, und wenn es überhand genommen hat, gar nicht zu curiren.

Nord-Licht/ wird alſo genennet, weil es gegen Norden zu erſcheinen pfleget, und der Morgenröthe einiger maſſen ähnlich iſt. Es præſentiret ſich meiſtens in Geſtalt eines hellen Bogens,

und

und mit dem Cœlo ardente, da der Himmel zu brennen ſcheinet, zwar öffters verbunden, aber nicht einerley. Dieſes kömmt von nahen Ausdünſtungen her; jenes aber iſt nur der Schein eines weit entfernten, und unter unſerem Horizont ſich befindlichen Meteori, Furchtſame und abergläubiſche Leute pflegen ſich allerhand wunderliche Einbildungen dabey zu machen, die gar keinen Grund haben.

Nöſel / iſt bey uns ein kleines Maaß, nach welchem flüßige Dinge ausgemeſſen werden; es hält ein halbes Maaß, Quart, oder Kanne, und nach Apothecker-Gewicht ein Pfund; anderswo heiſſet es ein Seidel / auch ein Schoppen/

Noth-Feuer / wenn ſich eine anſteckende Seuche unter dem Vieh äuſſert, welches der Bauersmann das wilde Feuer nennet, haben einige davon den Aberglauben, daß ſie aus einem gewiſſen Holtz, insgemein einem ausgeriſſenen Zaun-Pfahl, durch Reiben mit einem Haar-Seil, eine Flamme erzwingen, und mit Pech oder Wagen-Schmier und angelegtem Reißig ein Feuer machen, durch welches das Vieh mit Gewalt dreymahl getrieben wird. Immittelſt muß alles Feuer in den Häuſern ausgelöſchet, und von dem Noth-Feuer ein Brand mit nach Hauſe genommen, und in die Krippe und Tröge geleget werden. Dieſe Gauckeley iſt billig in weltlichen und Kirchen-Geſetzen verboten worden.

Noth-Jahr / heiſſet man ein Miß-Jahr, da Mißwachs, Vieh-Sterben, und andere der-

dergleichen Plagen, ſo theure Zeit nach ſich ziehen, einfallen.

Noth-Pfennig / heiſſet man diejenigen vorräthigen Mittel, derer man ſich in höchſten Nothfall bedienen kan, und mit ſelbigen ſich retten. Da nun, vermöge der unvermeidlichen Veränderung aller weſentlichen Sachen, eine Zeit kommen kan, da man zwar Geld benöthiget, aber dennoch, wegen ſich ereignenden Hinderniſſen, dergleichen Kranckheit, Alter, u. ſ. f. nicht zu erwerben vermögend iſt; als iſt ein kluger und bedachtſamer Haußhalter in der Zeit davor beſorgt, wie er ſich auf dergleichen künfftige Umſtände gegenwärtig mit einem Noth-Pfennig, vermittelſt der Sparſamkeit, verſehen möge.

Noth-Stall / iſt ein Gerüſt, in welches unbändige Pferde, wenn ſie beſchlagen, oder ſonſt etwas an ihnen gethan werden ſoll, alſo eingeſperret werden, daß ſie ſtille halten müſſen. Kein Schmid darff einen Noth-Stall auf die Straſſe bauen, wo vorhin keiner geweſen, ohne der Nachbarn Bewilligung.

November, der Winter-Monat/ hat 30. Tage. Dieſer Monat wird in Latein der November, das iſt, der neundte Monat vom Martio an genennet. Bey den Deutſchen heiſt er der Winter-Monat nicht, daß er den Winter anfänget, als welcher erſt im Chriſt-Monat den Anfang nimmt; ſondern weil er, ſonderlich gegen das Ende, das Feld gantz winteriſch machet; wie Aventinus berichtet, ſo iſt er vom Käyſer Carolo Magno der Wind-Monat genennet worden,

den, weil ſich gemeiniglich ſtarcke Winde in demſelben erheben. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Schützens geſchiehet gemeiniglich den $\frac{13}{23}$ſten dieſes Monats. Von der **Witterung** iſt nachfolgends zu mercken:

Dieweil der Sonnen Wärme mehr und mehr ſchwach wird, die Kälte hingegen eindringet, ſo wird die gantze Natur in der Ruhe gefunden, und iſt dannenhero jetzo die verlaſſenſte Zeit.

Die nachfolgende Bauer-Reguln beruhen auf lauter Ungewißheit.

Iſt es auf Martini Tag und Nacht gewölckicht, ſo folget ein unbeſtändiger Winter; iſt es aber hell und klar, ſo folget ein harter Winter; iſt es aber neblicht, ſo ſoll auch dergleichen Winter folgen.

Wenn man um Andreas-Abend, nach der Sonnen Untergang, da der Mond am Himmel ſtehet, ein Glas voll Brunnen-Waſſer geuſt, und das Glas in der Nacht überläufft, ſo ſoll ein naſſer Winter und Sommer folgen; ſo ſich aber das Waſſer nicht ergeuſt, ſo ſoll ein harter Winter und trockener Sommer folgen.

Die Bauers-Leute hauen den 1. Novembr aus einem Eichen- oder Buchen-Baum einen Span; iſt er inwendig trocken, ſo vermuthen ſie einen gelinden Winter; iſt er aber feucht und ſaffitig, ſo beſorgen ſie ſich eines harten Winters.

Das

Das Bruſt-Bein an der gebratenen Martins-Gans, ſo es braun iſt, ſoll Kälte, ſo es aber weiß iſt, viel Schnee bedeuten.

Allerheiligen bringet noch einen kleinen Sommer von einigen Tagen.

Wie der Wolffs-Monat (der nach der Bauren-Rechnung allezeit drey Tage vor Martini angehet,) wittert, alſo ſoll auch der Mertz wittern.

Wie ſich die Bruma, das iſt, der 21. Tag dieſes Monats anläſſet, ſo ſoll der gantze Winter durch beſchaffen ſeyn.

Muthmaſſungen aus dieſem Monat / zu einem guten oder Mißwachs-Jahre.

Wenn es um Martini regnet, und bald darauf ein Froſt fällt, das thut der Saat mercklichen Schaden, und bringet Theurung.

Jetzt ſteigen viel Dämpffe und Nebel aus dem Waſſer auf, ſo ſehr ungeſund, und des Menſchen Natur ſchädlich erfahren wird.

So der erſte Schnee auf ein naſſes und beregnetes Erdreich fället, bedeutet es eine geringe Erndte; fället er aber auf ein hartes und gefrohrnes Erdreich, ſo hoffet man eine reiche Geträyde Erndte.

Haußhaltungs-Verrichtungen in dieſem Monat.

1.) Im Felde ſoll man

Bey leidlichem Wetter in einigen Feldern Weitzen anbauen, ſo meiſtens wohl geräth; auch Winter-Brachen, ſo es noch nicht geſchehen.

Die rauhen Felder und Laiten, darauf man im

Frühling Haber ſäet, vorhero, ehe der Winte[r] recht angehet, umreiſſen, damit ſie durch de[n] Froſt ausgezogen, und gemildert, ſich im Früh[-]ling deſto beſſer umlegen und egen laſſen.

Den Hopffen zudecken, und Eicheln aufleſen.

Gaſſen-Erde, Schlier oder Muhr, das iſt, auf[-]geworffene Graben-Erde, auf die Wieſen führen. Die Säg-Spähne taugen ſonder[-]lich auf naſſe Flecke, darnach Klee wächſt.

2. **Im Küchen-Garten ſoll man**

Die Beete mit kurtzen Dünger beſtreuen, um[-]graben, und den Dünger mit der Erde wohl vermiſchen.

Winter-Peterſill ſäen. Quitten-Stauden ſe[-]tzen. Die Erd-Beere mit Küh- oder Pferde[-]Miſt überſchlagen, ſo werden ſie im Sommer deſto träglicher.

Peterſill, Rettig, Kreen, Cicori, Pferd-Rü[-]bel, und was ſonſt von Gewächſen, Froſts halber drauſſen kein Bleibens hat, im Keller in den Sand ſetzen.

Calmus, Alant, und anderes Wurtzel-Werck, einmachen.

3. **Im Obſt-Garten ſoll man**

Pferſich- oder Mantel-Kern einlegen und aus[-]ſetzen, auch Gruben machen, darein man wil[-]de Stämmlein verſetzet.

Peltzer mit Stroh, theils wider die Kälte, theils wider der Haaſen Angriff verwahren.

Von Obſt-Bäumen bey feuchtem Wetter, da es gerne abgehet, den Mieß oder Gemöß abſchaben oder abkratzen.

Die

Die Gärten, auch Wieſen, mit Laug-Aſche oder auch roher Aſche, item mit morſchen Felder, oder andern faulen Holtz beſtreuen, und mit Hüner-Miſt bedüngen.

4. **Im Wein-Garten ſoll man**

Die Pfähle vollends ausziehen, und die Reben düngen und einlegen; Bögen ſetzen bey ſchönem Wetter.

5. **Im Walde ſoll man**

Im Abnehmen des Mondens, bey gutem trockenen Wetter, Bau-Holtz fällen, da es dann am dauerhafftigſten bleibet. Das Wind-brüchige und Wipffel-dürre Holtz, nebſt den Klötzern herein führen.

Hopffen- und andere Stangen nur aus dem dicke ſtehenden Holtz heraus hauen, und denen übrigen damit Lufft machen.

Zu dieſer Zeit ſoll man die Miſpel von Eich-Bäumen ſchieſſen.

6. **In der Vieh-Zucht ſoll man.**

Das Rind-Vieh wohl warten, und füttern, ſonderlich vier Wochen vor und nach Weyhnachten: Sonſten aber mit der Fütterung räthlich umgehen, und das ſchlechteſte Futter zuerſt fürgeben.

Wenn das Erdreich gefroren, und ohne Schnee iſt, kan man das Schaaf-Vieh auf die Saat gehen laſſen.

7. **In der Pferde-Zucht ſoll man**

Die Stutten, von denen man Muthmaſſung hat, daß ſie trächtig ſind, zufrieden laſſen, und nicht mehr zur Anſpann gebrauchen.

8. Beym Feder-Vieh ſoll man

Die Hüner, wo es ſeyn kan, warm halten, da-mit ſie deſto eher legen; auch die Zucht-Gän-ſe wohl warten, jedoch daß ſie nicht zu fe[tt] werden, welches ſie ſonſt am Legen hindert.

Denen Tauben Futter geben, weil ihnen jetzo da[s] Feld nichts giebet.

9. Bey den Bienen ſoll man

Die Bienen-Stöcke vor der Kälte wohl ver-wahren.

10. Bey der Fiſcherey ſoll man.

Nach Simonis Judä Feſt keine Forellen, ſie ſeyn klein oder groß (die Lachs-Foren ausge-nommen) fangen, einſetzen oder verkauffen, und zwar einen gantzen Monat lang.

In den Bächen, ſo bald es darauf gefroren, die Tympfel ausfiſchen laſſen, und die Teiche auf-hacken.

11. Zu Hauſe ſoll man

Wenn die Feld-Arbeit vorbey, ſich zum Werck- und Flachs-Spinnen halten, Federn ſchleiſ-ſen, Obſt ausleſen und ſchälen, Spähne ma-chen, aherhand Zeug und Netze ſtricken. Flachs und Hanff brechen, ſchwingen und hecheln, fleißig dreſchen laſſen.

Den neuen Wein, wenn er genugſam gegoren, und ſich geläutert, abziehen, im wachſenden Mond.

12. In der Küchen ſoll man

Die Rinds-Zungen räuchern, ingleichen die Gän-ſe; das Schmaltz und Fette aber davon auf-heben.

13. In

13. In der Artzney ſoll man

Das Aderlaſſen und Schwitz-Bad gäntzlich unterlaſſen.

Kürbis geſotten, das Waſſer davon abgegoſſen, und ausgetrocknet, hernach mit Milch, Saltz, Pfeffer, Zwiebeln gemacht, iſt ein geſundes Eſſen.

Stabioſen-Wurtzel ausgraben, länglicht geſpalten, und an einem Faden aufgehängt, hat ſeinen guten Nutzen.

Nudeln / oder Wolgern / ſind ein von ſchwartzen Rocken-Weitzen- oder Gerſten-Mehl und Waſſer derb vermiſchter Teig, in lange ſchmale Stücklein zertheilet, länglichrund gewolgert, und auf dem Ofen gedörret, welche man in Waſſer oder Milch einzuweichen, und damit die Gänſe, Truthüner und Capaunen, zu ſtopffen und zu mäſten pfleget.

Numern-Pfähle/ ſind kleine höltzerne Pfähle oder Stäblein, welche die Gärtner mit gewiſſen Numern oder Zahlen bemercken, und in ihre Baum- und Pfropff-Schulen zu denen jungen Bäumen, in die Miſt- und Blumen-Beete, Rabatten und anderer Orten, wo es nöthig, an die Stellen der geſteckten und ausgeſtreueten Saamen und eingelegten Wurtzeln ſtecken, auch eben dieſe Numern in ein abſonderliches Buch oder Regiſter einzeichnen, damit ſie in Collationirung derſelben alſobalden, was eines oder das andere ſey, Rechenſchafft geben können.

Nuß-Baum / iſt der Baum, darauf die Wall- oder Welſchen-Nüſſe wachſen. Er iſt

einer von den ſtärckſten in unſern Landen, wur- tzelt weit unter ſich, ſetzt einen dicken Stamm und breitet ſich mit ſeinen Aeſten gewaltig aus. Im Frühling treibt er, nebſt den Blättern, lange, grüne, zaſerige Dolden oder Zapffen, die hernach gelb werden, und abfallen, darauf die Blüth, wie Kelchlein, und aus dieſer, Frucht folget. Er wächſt im guten und geringen Erdreich, in der Ebene, und auf Bergen, erfordert keine Wartung und Beſſerung, und trägt reichlich, leidet aber von ſtarcken Froſt leicht Schaden. Er wird durch das Stecken der Nüſſe fortgepflantzet. Im Vorſetzen ſoll man ihm die Spitz-Wurtzel nehmen, damit er eher Frucht trage.

Nüſſe/ bey uns ſind unter den Baum-Nüſſen, vornehmlich bekannt die **Haſel-Nüſſe**/ von welchen an gehörigen Ort gehandelt wird: und die Wall- oder Welſchen-Nüſſe. Von dieſen giebt es die gemeinen; die **Blut-Nüſſe**/ deren Kern inwendig röthlich oder Pferſich-Blütfarb; die kleinen **Stein-Nüſſe**; die **dünnſchäligen**/ ſo ſich gantz leicht mit den Fingern aufdrücken laſſen; und die groſſen **Pferde-Nüſſe**. Aus den Nüſſen wird ein nützliches Oel gepreſt, welches an vielen Orten zum Speiſen, meiſtens aber zum Lampen-Brennen, und zum Farben gebraucht wird; in der Artzeney hat es gleichfalls ſeinen guten Nutzen. Etliche trockene Nüſſe des Morgens genommen, bewahren in Peſt-Zeiten für der Anſteckung. Der Sattel iſt ein bewehrtes Mittel wider den kalten Brand, mi

mit Eßig eingenommen, und alle zehn Stunden wiederholet. Auſſer den Baum⸗Nüſſen haben wir bey uns die **Stachel⸗** oder **Waſſer⸗Nüſſe**/ die in Seen und andern ſtillen Waſſern häuffig wachſen, und eine gemeine Speiſe ſind. Die **Erd⸗Nüſſe** wachſen unter der Erden, haben eine ſchwartze Rinde, und ein weiſſes Fleiſch, die wie Caſtanien gekocht, und genoſſen werden.

Nuß⸗Oel/ wird aus den Nüſſen gepreſſet, und dienet an die Speiſen ſo wohl, als zur Leuchtung. Wenn die Nüſſe noch nicht ſehr getrocknet, geben ſie weniger, aber beſſer Oel; wenn ſie alt und abgelegen, geben ſie mehr, aber nicht ſo gut. Ein Glas friſches Nuß⸗Oel wird von dem gemeinen Mann vor das Seiten⸗Weh eingenommen.

O.

OBer⸗Baum/ heiſſet bey dem Forſt ein vollkommener, auserwachſener oder überſtändiger Baum, welcher funfzig, ſechzig, ſiebenzig, achtzig biß hundert Jahr alt worden, nachdem nemlich das Holtz einer gewächſigen oder ungewächſigen Art iſt. Er wird auch ſonſten ein **Haupt⸗Baum** genennet, und werden bey einem jeden Gehaue auf einem gemeinen Acker acht biß zehen derſelben an groſſen Eichen, oder andern guten Arten von Haupt⸗Bäumen, ſtehen gelaſſen, welche, wenn der Hieb wieder an dieſes Gehaue gelanget, abgetrieben, deren Stellen aber von denen angehenden Bäumen erſetzet werden. Siehe **Ober⸗Holtz**.

Ober⸗Bette/ ſiehe **Decke⸗Bette**.

Ober=Holtz/ oder Stamm=Holtz/ heiſſet bey dem Laub=Holtze dasjenige, welches hoch und zu groſſen Haupt=Stämmen erwachſen und gezogen worden. Es beſtehet in allerhand Bau=Bret=Böttger=und andern Zimmer=Holtz, auch in Maſt=und Obſt=Bäumen, als in Eichen, Buchen, Caſtanien, wilden Aepffel=Birn=und Kirſch=Bäumen, Ebereſchen=Bäumen, Ahornen, Aſpen, Bircken, Eſchen, Rüſtern ꝛc. in Summa in lauter guten Laub=Bäumen, die zu Haupt=Stämmen bis viertzig, funffzig, achtzig, hundert und mehr Jahre gezogen werden. Die Eiche iſt wohl eines von dem beſten Ober=Holtze, ſowohl zum Bauen als zur Maſt, wo man aber dieſes beydes nicht ſonderlich zu conſideriren hat, ſo iſt vorträglicher, ander Ober=Holtz, als Ahorn, Buchen, Caſtanien, Eſchen, Ilmen oder Rüſtern, Bircken, Aſpen ꝛc. ſtehen zu laſſen, denn ſie wachſen viel ſchneller und geſchwinder, und daher in einem Jahr mehr als die Eichen in zwey oder drey Jahren; ſie nehmen auch mit den Aeſten nicht ſo viel Raum ein, und verdemmen deswegen weder das Unter=Holtz und Gräſerey, noch ſich ſelbſten, ſondern können näher und dichter beyſammen ſtehen, als die Eichen. Das Ober=Holtz ſoll ſonderlich zu einem guten Safft gezogen werden, und nicht viel ausgebreitete Aeſte haben; zuförderſt aber ſind ihm die Räuber, ſo unten am Stamm ausſchlagen, zu benehmen, damit es eher fortſchieben, und zum Bauen tüchtig werden, auch das Unter=Holtz beſſer darunter Raum, Sonne und Safft haben

haben könne, dahero das krumme, niedrige und verbuttete Ober⸗Holtz beyzeiten abzuhauen, und hingegen feine gerade Laß⸗Reiſer zu laſſen, die mit der Zeit einen guten Safft bekommen mögen. Wie viel man aber Stämme von Ober⸗Holtze auf einem Acker ſtehen laſſen ſoll, ſolches kömmt auf die Erkentniß eines guten Haußwirths an, der ſich ſonderlich nach dem Unterſchied des guten und unartigen Bodens hierinnen zu richten hat. Wiewohl es auch gewiß iſt, daß das Ober⸗Holtz das Unter⸗ oder Schlag⸗Holtz, und die Gräſerey ſehr verdrücket, und daran in wenig Jahren mehr Schaden thun kan, als das Ober⸗Holtz an ſich ſelbſten werth iſt; alleine man muß dabey wohl überlegen, welches man von beyden bedürfftig, oder welches eher in das Geld zu richten, und an Mann zu bringen ſey. An vielen Orten iſt es gebräuchlich, daß auf einem gemeinen Acker nicht über acht oder zehen groſſe Eichen, oder andere guten Arten von Haupt⸗Bäumen, eben ſo viel an ſo genannten angehenden Bäumen, wie auch an Vorſtändern und Laß⸗Reiſern, dergeſtalt in allen etlich dreyßig bis viertzig Stücke gelaſſen, und alsdann bey jedem Gehaue nach und nach einige abgetrieben werden, damit ein fortwährender Nutzen, und von jeder Sorte ſtets acht bis zehen Stücke ſtehen bleiben, mithin alſo eines das andere immer von Jahren zu Jahren ablöſe. Von denen Laß⸗Reiſern läſſet man gerne ein mehrers ſtehen bleiben, weil ſie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen, und von Wind und Schnee ver⸗

derbet werden, damit man was zuzubüſſen, und, bey Abgang der andern, die Zahl erſetzen könne. Wo man zugleich auf die Gräſerey und das Unter-Holtz ſein Abſehen mit richten will, muß des Ober-Holtzes nicht zu viel ſeyn, damit jenes auch dabey fortkommen könne: Denn das Ober-Holtz, ſonderlich das groſſe und weitäſtige, benimmt die Sonne; die ſtarcke Tropffen, ſo zur Zeit des Regens davon fallen, verderben die Weide oder Gras, vornemlich aber das junge Unter-Holtz, und die groſſen ſtarcken Wurtzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu ſich, und von dieſem ab, daß alſo wenig vor daſſelbe übrig bleibet. Wenn das Unter-Holtz gefället wird, ſo ſoll man von dem Ober-Holtz auch ſo viel als ſich thun laſſen will, abtreiben, damit es alſobald zugleich aufgemacht, und der Schade in künfftigen Sommer-Latten dadurch verhütet werden könne. Bey Anweiſung oder Verkauffung des Ober-Holtzes iſt wohl zu beobachten, daß man ausgewachſen Holtz, und dem nichts mehr oder wenig Wachsthum zugeben kan, fortſchaffen, und hingegen dasjenige, ſo in ſeinem beſten Wachsthum ſtehet, und dem jährlich was zugehet, ſtehen laſſe.

Obley / das Recht, welches bey einigen Lehen mit verliehen wird, einen Reit-Ochſen und Eber zu halten, und davor von den Unterthanen ein gewiſſes Ochſen- und Eber-Geld einzunehmen.

Obſt / alle Baum-Früchte, an Aepffeln, Birn, Nüſſen, Kirſchen, Pflaumen, und dergleichen

gleichen, welches alles eine ſtattliche Nutzung in der Haußhaltung giebet, daher auch fleißige Hauß⸗wirthe ihnen angelegen ſeyn laſſen, gute Baum⸗Gärten anzubauen, und zu unterhalten. Das Obſt wird in Sommer⸗ und Winter⸗Obſt ab⸗getheilet; Jenes ſind die Kirſchen, Cornel⸗Kir⸗ſchen, Pflaumen, Pfirſchen, Abricoſen, Feigen, Maulbeer, Himbeer, Brombeer, Stachelbeer, Johannisbeer, Berbisbeer, Hagebutten, u. d. g. Das Winter⸗Obſt, ſind die Aepffel, Birnen, Qvitten, Miſpeln, Mandeln, Welſche⸗Nüſſe, Haſel⸗Nüſſe, Caſtanien, Pimper⸗Nüſſe, u. d. g. Werden alſo genennet, weil ſie im Herbſt, oder einige derſelben faſt gegen den Winter aller⸗erſt zeitig werden; ſie ſind nicht ſo feucht, als das vorhergehende Sommer⸗Obſt, ſondern härt⸗licher, faulen auch deswegen nicht ſo geſchwind, ſondern dauern eine Zeit lang, auch ohne abtrock⸗nen, backen oder einmachen.

Obſt⸗Bäume/ heiſſet man diejenigen Bäu⸗me, darauf Obſt wächſet. Sie werden in **wil⸗de** und **heimiſche** oder **Garten⸗Obſt⸗Bäu⸗me** unterſchieden. Jene wachſen von ſich ſelber, von denen Kernen, ſo von wilden Obſt ausfal⸗len, oder von Vögeln in die Höltzer getragen wer⸗den, wie denn bekandt, daß aus allen Kernen, auch der guten und beſten Früchte, nur wilde Obſt⸗Bäume wachſen, und wäre daher zu wün⸗ſchen / daß durch Kern⸗Säen dergleichen Bäu⸗me mehr aufgebracht würden, weil ſolches, ſo leichte als mit andern Holtze, geſchehen könnte, maſſen es auch nicht mehr Platz einnimmt, und hin⸗

hingegen gedöppelten Nutzen giebet; denn zu geſchweigen, daß dieſes Holtz, ſo wohl wegen ſeiner Härte, als auch um der ſchönen Farbe willen, zu allerhand Geräthſchafft dienlich, ſo iſt auch ohnſtreitig gewiß, daß man es ebenfals zum Brauen, Brennen und Verkohlen für allen andern nutzen kan. Denn es hat einen ſchnellen Wuchs, und ſchlägt, wie es denn, ſo wohl als ein anderes, zu Schlag-Holtz gezogen werden mag, wieder vom Stocke aus. Wenn aber der Baum einen feinen Safft hat, ziehet man ſolchen zu einem Ober-Baum, und wo man ihn zum Uberfluß pfropffen will, hat man zehenfachen Nutzen davon zu gewarten. Denn alle ſo genannte **Wildlinge** oder **Wild-Stämme**/ können mit Reiſern von guten fruchtbaren Obſt-Bäumen gepeltzet und gepfropffet, oder aber oculiret werden. Die Pferſich- Abricoſen- Kirſch- und Nuß-Bäume wachſen ſtarck aus denen Kernen hervor, und werden daher gemeiniglich zur Frucht gezogen, ſie können aber gleichwohl, eben ſo wohl als die andern, gepfropffet werden. So bald die aus Kernen erzeugte Bäumlein ſich hervor thun, muß man ihnen bey Zeiten die übrigen Augen und Laub abbrechen, damit ſie fein in die Höhe ſteigen, und ſich nicht auf der Erde ausbreiten. Wenn ſie nun eine ziemliche Höhe erreicht, wie man ſie am Stamme haben will, muß man ihnen auch, nach zwey oder drey Jahren, in die Dicke helffen, welches geſchieht, da man ſie verſetzt, und ſie zuvor oben am Wipffel, und unten an den Wurtzeln, verkürtzt, ſo treiben ſie

nicht

nicht mehr über ſich, noch unter ſich, ſondern vielmehr in die Stärcke und Breite. Wenn das Bäumlein, nach abgezogenen Wipffel, ſich breitet, und Aeſte träget, mag man ſo viel Aeſte dran laſſen, als man will, doch muß man ſelbigen, mit Ausſchneiden der vergebenen Ausſchöſſe, immerzu helffen. Von dem Oculieren, und verſchiedenen Arten die Obſt⸗Bäume zu pfropffen, wie auch, die guten bereits gepfropfften oder oculirten Bäume, durch das Einlegen/ fortzupflantzen, iſt behörigen Ortes Meldung geſchehen, hier wollen wir nur von der übrigen durchgehenden Wartung der Obſt⸗Bäume das Nöthige erwähnen. Die Obſt⸗Bäume pflegen meiſtentheils in feuchten, lockern, ſchwartzen, und etwas ſandigen Boden fortzukommen. Der allzuſandige oder ſteinigte Grund taugt wenig oder nichts; den ſchlechten Boden muß man, dafern es nicht allzu viel Unkoſten erfordert, und Hoffnung zur Verbeſſerung übrig, in beſſern Stand zu ſetzen ſuchen, und die untüchtigen Plätze, mit Gaſſen⸗Koth, Holtz⸗Erde, Seiffenſieder⸗Aſche, Säge⸗Spänen, und dergleichen, ausfüllen. Einige Früchte wachſen in einem ſandigen Boden ziemlich wohl, als die Abricoſen⸗ Pferſich⸗ und Mandel⸗Bäume, ꝛc. und werden auch andere Früchte darinnen ſüſſer und wohlſchmeckender, weil die Sonne mit ihren Strahlen denſelben eher durchdringen, und erwärmen kan. Wenn man Obſt⸗Bäume ziehen will, die ſich recht breiten ſollen, muß man denenſelben ſonderlich wehren, daß ſie inwendig nicht zu viel Holtz krie⸗

kriegen. So auch die Aeſte zu dünne und zu ſchwach werden wollen, ſo kan man dieſelben ebenfals am Wipffel verkürtzen, und alſo durchaus verfahren, wenn gleich die jungen Bäumlein ſchon Blüh-Knoſpen gefaßt haben. Doch ſoll man dabey wohl Achtung geben, daß die Bäume nicht viel Wunden bekommen, weil ihnen ſonſt der Safft entgehen, und ihnen ſolches am Wachsthum hinderlich fallen würde. Der Stamm bis an die Aeſte ſoll an denen Obſt-Bäumen von Rechts wegen wenigſtens ſo hoch ſeyn, daß ein Mann aufgerichtet darunter hingehen kan. Viel Aeſte unten an einem Baum oder Stamme, machen den Baum einer Staude ähnlicher, denn einem Baum, und müſſen doch endlich abgehauen werden, ſo der Baum in die Höhe treiben ſoll, weil ſie alle Kräffte unten benehmen, und zu ſich ziehen, daß er die Höhe nicht erreichen kan. Hingegen machet auch das viele Abhauen gröſſer, verwachſener und veralteter Aeſte keine guten Bäume, dahero man dieſelben in der Jugend ziehen ſoll, wie man ſie haben will, damit man ihnen im Alter nicht zu viel thun dürffe. Soll ſich auch ein Baum in der Höhe recht ausbreiten, ſo muß er von Jahren zu Jahren, inwendig gegen den Stamm, an den ſtärckſten Aeſten von allem Auswachs und Nebenſchoſſen gereiniget werden. Die gepfropfften Stämme müſſen auch immerzu den andern Tag beſehen werden, ob unten an dem Stamm, oder an der Seiten unter dem gepfropfften Reiß, was hervor wächſt, und daſſelbe ſoll abgeſchnitten werden; denn ſolche Räuber beneh-

benehmen dem Pfropff⸗Reiß alle Krafft, daß es nicht fort wachſen kan. Im Januario und Februario ſollen alle Obſt⸗Bäume wohl beſichtiget, und die Blätter, ſo ſich von Spinn⸗Weben zuſammen gezogen, ſamt allen Raupen⸗Neſtern und Spinnen⸗Gewebe, abgenommen und verbrannt werden. Nicht weniger pfleget im Sommer an denen jungen Bäumlein, wenn dieſelben Blätter gewinnen, ſich allerley Geſchmeiß in die Blätter zu verſpinnen, welches dieſelben zuſammen ziehet, und allerhand Ungeziefer und kleine Würmer, ſo den Bäumen Schaden zufügen, darinnen erzeuget: Darum ſoll man alle Tage Achtung geben, und die jungen Bäumlein mit Fleiß beſchauen, daß Ungeziefer abnehmen, verbrennen, oder ſonſt tödten, damit es nicht zu Kräfften kommen möge. So ſind auch noch andere kleine ſchwartze Würmlein, welche die Sproſſen an denen jungen Bäumlein, oben an der Spitze, abfreſſen, und dadurch verurſachen, daß ſie darnach nirgend hin wachſen wollen. Dieſen muß man gleichfals nachtrachten, und ſie vertilgen. Etwan im October oder November, da das Laub abgefallen, und der Safft aus den Bäumen getreten iſt, muß man die Bäume raupen, alles Geſchmeiß an Aeſten und Blättern fleißig abbrechen, und hinwegnehmen, auch die dürren Aeſte abhauen, und die Bäume durchaus ſchneideln, und die Wunden mit Baum⸗Salbe verſtreichen, damit ſie deſto eher zuheilen, und verwachſen. Etliche pflegen es auch im Januario, Februario, oder auch im Martio, ehe das Laub

aus⸗

ausſchlägt / zu thun. Wenn auch die Obſt-Bäume zu ſehr mit Moos beſchlagen ſind, ſoll man, nach einem Regen, weil der Moos noch feuchte iſt, denſelben mit einem groben leinenen oder wüllenen Tuche abziehen, oder ſonſt mit etwas, ohne Beſchädigung der Rinde abſchaben. Allzu viel Geilheit iſt den Obſt-Bäumen durchaus nichts nütze, ſo können auch nicht alle Bäume ſo viel Miſt leiden, wie die Aepffel- und Birn-Bäume, ſonderlich Küh- oder Ochſen-Miſt. Am füglichſten werden die Obſt-Bäume folgender Geſtalt gedünget: Es wird nemlich im Herbſte, ohngefehr um Matthäi, und zwar im Abnehmen des Monden, der Raſen, bey anderthalb Ellen rings herum, vom Stamm abgezogen, und ſodann etwas gute Erde an den Stamm geſchüttet, auch ſofort guter kleiner Küh- oder Ochſen-Miſt darauf geleget, doch, daß der Miſt weder den Stamm, noch die Wurtzel berühre; und damit die Winter-Feuchtigkeit vom Miſt deſto ſicherer auf die Wurtzel ſteige; ehe es gefrieret, ſchüttet man die erſte Erde wieder drauf, damit der Stamm nicht gefriere; alsdann im Martio oder April thut man den Miſt wieder hinweg, und beſchüttet die Wurtzel mit neuer guter Erde. Oder aber, wenn die Bäume den Winter über aufgegraben bleiben, ehe man ſie wieder mit Erden zudecket, nimmt man fein erlegenen Schlamm, oder gute Schurr-Erde, und ſchüttet zuvor ein wenig Erde auf die Wurtzel, ſodann eine Schicht Schlamm oder Schurr-Erde, und wiederum andere Erde drauf, ferner abermals

mals eine Schicht Schlamm, und denn endlich zu oberſt drauf eine Schicht kleinen Küh-Miſt, welchen man letzlich nochmals mit Erde beſchüttet, und ſolche ſodann etwas eintritt. Die abgeſchabten Haare von Fellen, welche man von den Gerbern bekömmt, um die Wurtzeln geſtreuet, ſind beſſer als anderer Miſt, ingleichen aller Miſt, wenn er zwey oder drey Jahr alt, dünget beſſer als der neue. Sonſten brauchet man auch noch den Schaaf-Miſt, item die Horn-Späne, oder den Abgang von Hörnern und Thier-Klauen, Straſſen-Koth, und dergleichen. Alten Bäumen muß man nicht zu viel Dung geben, und iſt es genug, wenn man nur auf den Raſen, doch nicht zu nahe an den Stamm, und ſo weit ſich die Aeſte ausbreiten, den Dung hinſchüttet, da er denn von der Regen- und Schnee-Feuchtigkeit denenſelben dennoch zu gute kömmet. Die Obſt-Bäume müſſen um den Stamm und Wurtzel aufgegraben, oder gelüfftet werden, damit das Gras, welches ſonſt den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch hinweg genommen, und die Erde eröffnet werde, daß die faulen Dünſte von den verſtopften Feuchtigkeiten ſich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Waſſer deſto beſſer hinein auf die Wurtzeln kommen könne. Die gelegenſte Zeit hierzu iſt im November. Im Frühling darauf muß man denen alten Obſt-Bäumen etwa im Martio einmal, denen jungen Bäumen aber des Jahrs zwey oder drey mal, den Raſen um den Stamm ein

wenig aufhacken, und gleichſam nur die Erde auflüfften, damit der Regen, wie vor gedacht, ſich beſſer darein ziehen könne. Denen Obſt-Bäumen ſoll, wie etliche wollen, weder Reif noch Froſt ſchaden, wenn man ſie im Martio im alten Monden, umgraben, und in die Gruben Waſſer gieſſen läſſet, ſo das die Wurtzeln, bis die Bäume verblühen, alſo feuchte gelaſſen werden. Sommers-Zeit, wenn die Dürre überhand nimmt, und die Bäume vertrocknen wollen, muß man des Morgens frühe, ehe die Sonne aufgehet, oder auch den Abend, bey der Sonnen Niedergang, die Obſt-Bäume um die Stämme, ſo weit die Wurtzeln gehen, in etwas umhacken und wohl begieſſen, denn ſonſten ziehet die Sonne die Feuchtigkeit aus der Erde, und härtet das Erdreich. Zum Begieſſen ſoll man vor allen Dingen das Regen-Waſſer gebrauchen, oder ſonſt ein ſtille ſtehendes Teich- oder Pfützen-Waſſer, ſo von der Sonne immerzu beſchienen, und gewärmet worden. Denn die Qvell- und Brunnen- auch kieſigte, kalte, ſcharffe, geſaltzene und ſalpetriſche Waſſer ſind den Bäumen ſchädlich, und entziehen denenſelben wohl gar die Nahrung. Die Aepffel- Birn- Feigen- und Qvitten-Bäume, wollen viel, Miſpel- Maul-Beer, und andere dergleichen Bäume, etwas weniger gefeuchtet ſeyn. Denen Bäumlein, ſo im Martio verſetzet werden, wenn ſie nicht fortwachſen wollen, ſoll man mit Begieſſen helffen, ſonderlich aber um die Wurtzeln Miſt-Lacke gieſſen laſſen.

Wenn

Wenn das Obſt zu zeitigen beginnet, welches man ſo wohl aus dem Geruch und Geſchmack, als auch der guten Farbe, erkennen kan, und aber die Aeſte durch die Menge der Früchte dermaſſen beſchweret werden, daß ſie ſich zur Erden biegen, und zu beſorgen, ſie möchten, ſonderlich wenn die Nord-Winde ſtürmen, abbrechen, ſo muß man denſelben vor allen Dingen durch Abbrechung und Abſchütteln der kleinen Früchte, als welchen ohne dem die Wurtzel nicht genugſame Nahrung einflöſſen kan, behülfflich ſeyn; dabey kan man auch dasjenige, ſo Wurm-ſtichig iſt, weg thun, und ſolchergeſtalt den Baum von dem überflüßigen Obſt entledigen: Dem übrigen aber kan man durch Gabeln, Steltzen oder Stützen begegnen, und damit den ſchweren Aeſten ihre Bürde erleichtern; doch muß es fein bey Zeiten geſchehen, und nicht, bis die Aeſte ſchon gantz abwärts gebogen, gewartet werden, weil ſolche alsdann, da man ihnen durchs Unterſtützen zu Hülffe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können: Man muß daher mit dem Unterlegen behutſam umgehen, und inſonderheit die Aeſte, die nicht gar alt ſind, fein ſanfft unter die Stangen bringen, damit ihre zarte Rinden von den harten Stützen nicht abgefretzet, oder verletzet werden mögen; weswegen man auch die Gabel, worauf der Aſt ruhen muß, mit alten Hadern oder Stroh belegen und füttern ſoll, damit derſelbe durch das Hin- und Herſtoſſen der Winde nicht zerqvetſchet werde. So ſoll man auch bey dem

Abnehmen des Obſtes mit denen Bäumen der-
geſtalt ſäuberlich verfahren, daß denenſelben kein
Schaden zugezogen werden möge.

Obſt-Darre/ iſt bey einem Land-Gute,
welches mit groſſen Baum-Gärten verſehen,
ein nothwendiger Ort, daſelbſt, vermittelſt eines
Ofens, und um denſelben gebauten Gerüſtes,
auf welchen die Darr-Horden, oder Breter lie-
gen, allerhand Obſt gebacken, oder abgedörret
werden kan. Die Anlage einer ſolchen Darre
richtet ſich jedesmal nach der Nothwendigkeit,
welche die Menge des Obſtes, oder die Gröſſe
und Anzahl der Baum-Gärten erfordert. Es
hat dieſelbe einen groſſen Vortheil vor denen
Back-Oefen, denn zugeſchweigen, wie beſchwer-
lich es zugehe, das Obſt in einem Back-Ofen
ein- und auszubringen, ſo kan man im ſelbi-
gen kaum den dritten Theil desjenigen backen,
was man in der Obſt-Darre oder Dörr-
Stüblein auf einmal abdörren kan, und werden
noch darzu die Back-Oefen mit der von dem
Obſte ausdünſtenden Feuchtigkeit mercklich ver-
derbet; da hingegen in der Obſt-Darre, oder
dem Dörr-Stüblein, man überall frey darzu
kommen, die der Hitze am nächſten gelegene Hor-
den oder Breter, und was meiſtens gedörrt, an
einen kühlern Ort bringen, folglich eines und
das andere alſo temperiren kan, damit alles wohl,
weder zu wenig noch zu viel, ausgedörret, und
zu Nutzen gebracht werde. Uber dieſes haben
ſie noch dieſen Nutzen, daß darinnen das ge-
trocknete Obſt auf das reinlichſte gehalten wird,
da-

da ſonſt bey dem an der Lufft getreigten Obſte die Fliegen und allerley Geſchmeiß, wie auch der daran geflogene Staub ſolches ſehr verunreiniget, dergleichen auch einiger Maſſen ſich in den Back-Oefen leicht ein Aſchen-Staub anhängen kan, wenn das Obſt ſchon auf reinen Darr-Bretern eingeſchoben wird. Alles Obſt ſoll nicht unter einander unordentlich, ſondern fein neben einander auf die Horden gebracht werden. Aepffel und Birnen, ſonderlich die ſchlechtern Sorten, welche man nur für das Geſinde und die Tage-Löhner braucht, werden nur zerſpalten, das edlere Obſt aber ſauber geſchälet, und die Kern-Stöcke ausgeſchnitten; dieſes muß man nicht ſo gleich in die Obſt-Darre bringen, ſondern vorher ein wenig abwelcken laſſen. Was gar edle Birnen ſind, werden entweder gantz, oder was groß iſt, von einander getheilt, in Zucker geſotten, hernach gemächlich gedörrt, mit Zucker beſtreut, und alſo zum Confect aufgehoben. Die Pferſiche werden auch zertheilet, in Zucker ein wenig geſotten, mit geſchälten Mandeln an ſtatt ihrer Kerne belegt, und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet. Die Pflaumen ſetzet man eine nahe neben der andern auf die Dörr-Breter oder Horden, (die alle mit höltzernen Leiſten umfangen ſeyn müſſen,) und dörrt ſie alſo nach und nach. Man pflegt ſie auch zu ſchälen, die Kerne heraus zu machen, und alſo allmählig zu trocknen, welches hernachmals Brinellen genennet werden. Die ſauren Kirſchen werden etwas dicker aufgeſchüttet. Bey

dem Dörren iſt fleißig in Acht zu nehmen, da man dem Obſt im Anfang nicht zu ſtarcke Hi gebe, denn wenn die in dem Obſt liegende Feuc tigkeit gar zu jähe und geſchwind die übermäßi Hitze empfindet, wallet ſie ſo mächtig auf, da die Haut davon berſten, der beſte Safft ausri nen, und alſo das Obſt untüchtig werden muß wenn man aber den Anfang fein gelinde mach ſo vertrocknet die Feuchtigkeit allmählich, ble bet beyſammen, und macht das gebackene od gedörrte Obſt ſafftig und wohlgeſchmackt; de wegen werden auch die Dörr-Horden oder Br ter in den Obſt-Darren, vier, ſechs, acht, od mehr Fach, über einander gelegt, daß wenn e liche von der Hitze gar zuviel litten, man ſolch auf die Orte, ſo von der Hitze am wenigſten be troffen werden, hinbringen und auswechſeln mö ge, welches man in denen Back-Oefen nicht ſ anſtändig nnd beqvem verrichten kan.

Obſt-Moſt, wird gemacht, wo es vie Obſt giebt, da ſich dann die Land-Leute ſeh befleißigen, einen dergleichen aus Obſt gepreßte Moſt, ſtatt ihres Geträncks, zu bereiten. Da Obſt wird anfangs in Trögen oder Butten mi Stöſſeln und Stampffen klein zerſtoſſen, unte die Preſſe gebracht, und folgends in die Fäſſe gefüllet. Der Birn-Moſt wird für edler un beſtändiger gehalten, als der von den Aepffeln kömmt, (nachdem das Obſt von einer guten Ar iſt,) und dem Wein-Moſt wenig nachgiebt. Man läßt ihn wie den Wein-Moſt verjähren, und hernach in die Keller legen. Die Frucht, es

es ſey Apffel oder Birne, muß hart, friſch und ſafftig ſeyn, denn was weich und taig iſt, muß alsbald abgeſondert werden; darzu mag man auch wohl das rechte wilde Holtz-Obſt gebrauchen, und ſind viele der Meynung, er daure deſto länger, und glauben, daß der vom Garten-Obſt nicht ſo lange währe. Aus den Träbern kan man für das Geſinde, wenn man Waſſer darauf geuſt, einen Lauer zurichten, und hernach die Träber den Schweinen zu freſſen geben. Der beſte Obſt-Moſt wird aus Qvitten gemacht, die man auf einem Reib-Eiſen klein reibet, in einer ſaubern Trotten auspreſſet, hernach mit etwas Zucker vermiſcht, ſieden läſſet, und alſo in die Gläſer gieſſet, die oben eng, und unten weit ſind, hernach ein wenig Baum-Oel darauf ſchüttet, mit Wachs vermacht, und alſo zum Gebrauch verwahret; dadurch kan man mit einem oder zwey Trinck-Gläßlein voll eine ziemliche groſſe Flaſchen Wein anmachen, und ihm einen trefflichen Geſchmack und Geruch beybringen.

Ocher / ſiehe **Ocker**.

Ochſe / iſt insgemein das Männlein unter dem Rind-Vieh; insbeſondere, wenn es geſchnitten worden. Sie werden in wilde und zahme unterſchieden; der wilden giebt es zwey Gattungen, die Auer-Ochſen und die Büffel-Ochſen, wovon an ſeinem Orte. Ein Zug-Ochſe / der zur Arbeit dienen ſoll, muß verſchnitten ſeyn, weil er ſich ſonſt nicht bändigen läſſet. Er ſoll, ehe er vier Jahr alt, und recht

zu Kräfften gekommen, nur in leichte Läſten angeſpannet, und zu der Arbeit allgemach mit Luſt und guten Worten angewöhnet werden, daß er nichts ſcheue, und vor nichts erſchrecke. Ein guter Ochſe ſoll ſtarck, wohlgeſetzt, mit einer breiten Bruſt, kurtzen Schenckeln, ſchwartzen fein zugeſpitzten, gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern, verſehen ſeyn. **Maſt-Ochſen** müſſen nicht zu alt ſeyn, aufs höchſte zehn Jahr, ſie werden in Stall mit gutem Heu, Schrot, Mehl- und Spühl-Träncken, gehacktem Kohl, Rüben, und dergleichen, gewartet, ſo ihnen offt aber allezeit fürgeworffen, ſie fleißig, und bey kaltem Wetter, mit laulichem Waſſer, worein Mehl oder Kleien gemenget, geträncket. Wicken mit ſamt dem Stroh, geſchrotene Eicheln, oder geſottene Gerſte dann und wann ihnen darneben furgeſtreuet, befördern die Maſtung nicht wenig; und wie einige wollen, wenn ſie offt mit warmen Waſſer gewaſchen, und in einem warmen Stalle verwahret werden.

Ochſen-Auge / Rinds-Auge / iſt ein Kraut, ſo an vielen Orten wild wächſet. Es treibet etliche nicht gar hohe Stengel, hat kleine zerkerbte Blätter, wie der Fenchel, groſſe bleichgelbe Blumen, und aus dieſen einen Knopff, ſo aus den Saam-Körnlein beſtehet. Die Blumen in Wein geſotten, und nach einem Bade etliche Tage davon getruncken, ſoll die Gelbeſucht vertreiben.

Ochſen-Brech / iſt ein Kraut, ſo an den Wegen, in Dorn-Hecken und auf den Aeckern

wächſt.

wächſt. Die Wurtzel verdauet, zertheilet, ſäubert, treibt den Harn, bricht den Stein, und dienet für die Verſtopffung der Leber und des Urins, Gelbeſucht, Stein, Carnüffel, oder Fleiſch-Brüche; äuſſerlich für die Mund- und Zahn-Fäule.

Ochſen-Zunge / iſt ein Kraut dieſes Nahmens, davon man verſchiedene Gattungen hat. Die zahme wird in Gärten unter den Scherben-Gewächſen gehalten; man theilet ſie in die ſtets grünende, ſo nur zur Zierrath; und in die Cretiſche, ſo rauh anzugreiffen, mit kleinen Blättern, und wohlriechenden, theils braunen, theils weiſſen Blumen, verſehen iſt. Die letzte dienet vornemlich zur Artzney. Die wilde iſt auch unterſchieden. Erſtlich hat man die kleine mit liegenden Stengeln, ſo rauhe Blätter und Purpur-blaue Blümlein hat, welche unter die Hertz-Stärckungen gezehlet werden. In den Apothecken hat man davon das Waſſer / und die Lattwerge / beyde haben zu Kühl- und Stärckung des Hertzens, Reinigung des Geblüts, wider Ohnmachten, Hertzklopffen und Schwindel gleiche Krafft. Der Saame zerſtoſſen, und mit dem Waſſer zur Milch gemacht, giebet eine wunderſame Hertzſtärckung. Ferner giebt es die rothe Ochſen-Zunge, welche an dürren Orten um den Rhein wächſt; Blätter, wie die gemeine Ochſen-Zunge, und kleine blaue Blümlein hat. Sie dienet zur Artzney wenig, auſſer das ſie Brandteweine, die rothe Butter, und andere Medicamenta zu färben gebrauchet wird.

Ocker / Ocher / iſt eine gelbe, mürbe, ſanffte Erde, ſo in den Kupffer- und Bley-Gruben gefunden wird. Wenn ſie in Feuer calciniret, wird ſie roth, und dienet vornemlich den Mahlern zu ihren Farben; und weil er trocknet und anziehet, wird er zu einigen Pflaſtern mit genommen.

October, der **Wein-Monat** hat 31. Tage. Der tyranniſche Käyſer Domitianus hat dieſen Monat eine Zeitlang nach ſeinem Nahmen genennet; nachdem er aber ermordet worden, hat kein Käyſer mehr begehret, daß man einen Monat nach ſeinem Nahmen nennen ſolte, weil ſie es für ein unglücklich Omen oder Vorbedeutung gehalten. Dannenhero dieſer Monat ſeinen vorigen Nahmen October, auf teutſch der achte Monat genannt, behalten, weil er vom Martio an zu zehlen der achte iſt. Carolus M. hat ihn den Wein-Monat genannt, von der Weinleſe, ſo in demſelben einfället. Den 14. ſonſt 24. Tag deſſelben tritt die Sonne in das himmliſche Zeichen des Scorpions. Von der Witterung dieſes Monats iſt zu vermuthen, wie hie folget:

In dieſem Monat gehen wilde Winde, Regen, Kälte und Schnee durch einander, allermeiſt im letzten Viertel, als um welche Zeit das Herbſt-Wetter allgemach winteriſche Art anzunehmen pfleget.

Man hat offt erfahren, daß in dem folgenden Winter das Wetter ſo offt aufgehet, als viel derſelben Tage gezehlet werden von dem erſten

ſten Schnee, der fällt, biß zu dem nächſt künfftigen neuen Mond. Das Gegentheil aber würde man, ſo man darauf mercken ſolte, vermuthlich eben ſo offt erfahren.

Wenn viel Eicheln und Buch-Aecker gerathen, ſo ſoll ein harter Winter mit viel Schnee folgen.

Wenn man die Schaafe zu Abends mit Gewalt fort treiben muß, ſo ſoll es Regen oder Schnee bedeuten.

Muthmaſſungen aus dieſem Monat, zu einem geſegneten oder unglücklichen Jahre.

So der Mond in einer ſchönen Zeit neu wird, ſo ſoll eine ſchöne Leſe zu hoffen ſeyn.

Wenn das Laub in dieſem Monat nicht gerne abfällt, ſo ſind künfftiges Früh-Jahr viel Raupen und Geſchmeiß zu beſorgen.

Haußhaltungs-Verrichtungen in dieſem Monat.

1.) Im Felde ſoll man

Rüben ausziehen, Kraut ausſtechen, Hopffen abnehmen, ehe die Reiffe brennen. Die Hopffen-Stöcke hacken, und mit Erden bedecken, auch die Gräben, Teiche und Bäche ausräumen.

So die Aecker genug überpfercht, ſoll man auch die moſichten und unfruchtbaren Wieſen bepferchen laſſen, zuvor aber mit ſchweren Brech-Egen aufreiſſen, Aſchen und Heu-Geſäme drein ſtreuen, und wieder eben einegen laſſen.

2.) Im

2.) Im Kuchen-Garten ſoll man

Was man von Artiſchocken nicht in Garten über Winters laſſen will, jetzo ausheben, und in Keller bringen.

Dünger auf die leeren Beete ſchlagen, und den mit der Erden wohl vermiſchen, und dieſe wohl umgraben.

Gelben-Rüb-Saamen in die zubereiteten Beete ſäen, um im Frühling Früh-Rüben zu bekommen.

Den im Frühling angebaueten Knoblauch verpflantzen, daß Saam-Zeug aber aus der Erden nehmen, und im Keller in Sand einſetzen.

3.) Im Obſt-Garten ſoll man

Das ſpäte Obſt vollends abnehmen. Die Kerne vom Stein-Obſt im zunehmenden Licht in die Erde ſtecken. Qvitten-Setzlinge und Stauden verpflantzen. Aepffel-Birn-Kirſchen-Weichſel- und andere Obſt-Bäume, wann das Laub von den Bäumen iſt, verſetzen. Die Obſt-Bäume umhacken, und mit kurtzen Miſt und geiler Erden düngen.

Wilde Stämme ausſuchen und verſetzen; wer aber ſelbſt eine Kern-Schule hat, der nimmt 3. oder 4. jährige, und verſetzet ſie, welche beſſer und geſchlachter fortwachſen, als jene.

Kerne von guten Obſt ſammlen. Pferſiche ſchälen und dörren. Die Feigen-Bäume einlegen. Und bey froſtigen Wetter, oder vor aufgang der Sonnen, die Ameiß-Hauffen mit

mit Stöſſeln und Schlägen zuſammen ſtoſſen und vertilgen.

4.) Im Wein-Garten ſoll man

Das Herbſten oder Weinleſen bey gutem Wetter, ſo viel ſichs thun läſt, anſtellen, die Trauben ſauber ableſen, und die verdorbenen, faulen, unzeitigen Trauben oder Laub nicht mit in die Butten werffen. Die untichtigen, unträchtigen Stöcke bemercken, nach der Weinleſe ſolche ausheben, und andere an deren Stelle einſetzen.

Die Wein-Pfähle ausziehen, und trocken zuſammen legen. Das geblatete Laub und Wipffel-Futter an einem trocknen Orte aufſchütten, und es im Winter denen Schaafen vorgeben.

5.) Im Walde ſoll man

Brenn- und Büſchel-Holtz einführen. Wo man des Bau-Holtzes ſehr viel bedarff, kan man jetzt das ſchlechtere abhauen im Abnehmen des Monds. Die ſtarcken Bäume aber zu Schwellen, Unterzügen, und dergleichen, können beſſer im December und Jenner gefället werden, auch im abnehmenden Monden. Man kan auch Kohlen brennen.

6.) In der Vieh-Zucht ſoll man

Dem Vieh dann und wann, wegen des ſtinckenden Nebels, ſo auf das Graß fällt, und ſehr ungeſund iſt, etwas zur Verwahrung eingeben, und etwas ſpäter, als ſonſt austreiben. Auch das Vieh nicht auf die naſſen

Wie-

Wieſen treiben, weil das feuchte Graß ihnen nicht wohl bekömmt.

Noch vor einbrechender Kälte die Schweine und anderes Vieh mäſten, und was nicht zur Zucht behalten wird, verkauffen, oder ſelbſt verzehren.

7.) **In der Pferd-Zucht ſoll man**

Denen Pferden die Mäuler im abnehmenden Monden räumen laſſen, ihnen Wicken- und Erbſen-Stroh unter das Futter miſchen, ſo gut wider die Würme iſt; jedoch muß ſolch Stroh recht trocken und unſchadhafftig eingebracht ſeyn.

Bey den Füllen muß man Achtung geben, ob ſich bey ihnen etwann eine Kehlſucht verſpüren laſſe, und ihnen jede Woche einmal ein Roß-Pulver eingeben.

8.) **Bey dem Feder-Vieh ſoll man**

Was man nicht in die Küche und Zucht vonnöthen hat, verkauffen, oder ſelbſt verzehren. Gänſe einſtallen und mäſten, und den Hünern geſottenen Haber geben, damit ſie deſto beſſer legen mögen.

9.) **Bey der Fiſcherey ſoll man**

Die Teiche fiſchen, und die Gräben und Teiche ausräumen.

10.) **Zu Hauſe ſoll man**

Moſt machen, Lauer anſetzen, den Moſt in Bottichen wohl zudecken, daß er nicht verrauche, oder was unrechtes hinein falle, und nicht zu lange ſtehen laſſen, ſondern bald einfüllen, und in Keller ſchaffen.

Aller-

Allerley Kräuter-Wein mit Alant, Roßmarin, Salbey, Wermuth, Zitwer, it. Qvitten-Wein und Senff machen.

Die Wein-Träber zum Brandtewein-brennen, oder vor das Vieh aufheben. Die Körner von denen Wein-Trebern für das Geflügel durchreutern laſſen.

Kraut einſchneiden laſſen, die Blätter auf denen Böden ausbreiten und austrocknen, fürs Vieh im Winter.

Die Nüſſe, wann ſie recht reiff und friſch, in Mooß einmachen, uud an einem kühlen und trocknen Orte verwahren.

11.) In der Küche ſoll man

Der Zeit ſich nicht mit unnöthigen köcheln aufhalten, weil es ſonſt allenthalben alle Hände voll zu thun giebet.

12.) In der Artzney ſoll man

Oder mag man, wo es ſonſt der Complexion anſtändig, gelinde Purgantia, auch wohl, doch nicht zu viel gewürtzte Speiſen, auch altes und ſtarckes Geträncke gebrauchen, dem neuen Moſt und friſchen Obſt aber nicht allzuſtarck zuſetzen.

Allerley Wurtzel, als Zaun-Rüben, Eybig, Calmus, Alant, und andere dergleichen graben und einſchaffen.

Oculiren, ſiehe Bäume oculiren.

Odermennig/ Leber-Klette / iſt ein wildes Heil-Kraut, daß an Wegen-Aeckern, Zäunen und Hecken wächſt, länglichte, rauhe eingekerbte Blätter, und bleich-gelbe wohlriechende

Bul-

Blumen hat. Es wärmet, trocknet, reiniget, eröffnet, und widerſtehet aller Fäulung, wird in Wund-Trăncken und Fuß-Bädern gebrauchet. Das grüne Kraut zerſtoſſen aufgelegt, heilet Schlangenſtiche und faule Schäden. Der Saame, oder das Kraut gepülvert, davon ein halb Qvintlein mit rothen Wein auf die Nacht eingenommen, dienet denen, ſo das Waſſer im Schlaf nicht halten können. In den Apothecken bereitet man davon ein **Waſſer** / **Syrup**/ **Lattwerge**/ **Extract** und **Saltz**/ welche wider die Verſtopffung der Leber und Miltz, Gelb- und Waſſerſucht, Blut-Flüſſe, Harnwinde und den Stein dienen.

Oel iſt eigentlich und in genauer Bedeutung das, zum Unterſcheid der andern, alſo genante Baum-Oel, oder der fette Safft von reiffen Oliven: Insgemein ein jeder fetter Safft, dünner als ein Balſam, ſo aus Früchten und Gewächſen, oder andern Cörpern gezogen worden. Die Bereitung des Oels geſchiehet durch Preſſen, Kochen oder Diſtilliren, und durch Aufgieſſen. Die erſte Art iſt die gemeinſte, und wird gebraucht, aus Oliven, Hanff-Lein Rüb-Sammen, Mohn, Mandel, Nüſſen, Muſcaten, u. ſ. w. das Oel zu gewinnen. Die zweyte und dritte werden nur in den Apothecken gebraucht, derer viel und mancherley ſind, und in der Artzney angewendet werden. Des Oels Eigenſchafft iſt, daß es ob dem Waſſer ſchwimmet nicht von wegen ſeiner Leichte, indem es um ein eilfftes Theil ſchwerer iſt, als das Waſſer; ſondern von wegen ſeiner Dichte, und Zuſammenhaltung, die

die dem Waſſer widerſtehet, und ſich nicht will zertheilen laſſen.

Oel-Baum, iſt entweder ein wilder, mit ſteifſen oder mit weichen Blättern; oder auch der rechte zahme und nutzbare Oelbaum, wächſt in warmen Ländern; bey uns will er zur Blüthe und Frucht nicht gedeyen, behält aber ſein Laub, und kan durch Zweiglein fortgepflantzet werden. Er hat ſchmale, lange, oben grüne, unten weißliche Blätter, weiſſe Blümlein, und ſtehet gerne auf Bergen in einem fetten, lettichen Erdreich. Seine Frucht iſt länglich rund, unterſchiedlicher Gröſſe, im Anfang grün, und wenn ſie zeitig, ſchwartzbraun, fleiſchig, und inwendig mit einem ſehr harten Stein. Wenn ſie etwas über halb reif, wird ſie abgenommen, erſt im friſchen Waſſer, hernach in einer Lauge von Potaſche, gewiſſe Zeit geweichet; endlich in Fäſſer gethan, mit Saltz-Waſſer übergoſſen, mit einer Eſſentz von Näglein, Zimmet, Coriander, u. d. g. beſchüttet, und alſo verführet. Dieſes ſind die Oliven, die bey uns an Speiſen und dem Gebratenen Genoſſen werden. Sie ſind unterſchiedlich, nach den Ländern, da ſie gewachſen. Die Spanniſchen ſind die gröſſeſten, aber etwas bitter; die aus Provence mittelmäßig; und die Italieniſchen die kleineſten, aber eines lieblichen Geſchmacks. Sie ſtärcken den Magen, und erwecken den Appetit, ſo lange ſie friſch und gut ſind; die Rantzigen aber thun demſelben mehr ſchaden als Gutes. Die reiffe Frucht wird auf der Oel-Mühle geſchlagen, und Oel daraus gepreſſet, welches wir

ten für einen ungegründeten Aberglauben gehalten worden.

Ohren⸗Schmaltz/ iſt die gelbe Unreinigkeit, ſo ſich in der Schnecke des Ohrs ſammlet, und das Ohr reiniget, wenn es mit Vorſichtigkeit weggenommen wird. Zu dem Ende gewiſſe ſubtile Werckzeuge, von Horn, Bein oder Silber gebraucht werden, die man **Ohr⸗Löffel** nennet, wormit aber behutſam muß umgegangen werden. Das Ohren⸗Schmaltz in einem Trunck eingenommen, ſoll ein gewiſſes Mittel in der Colica, und aufgeſchmieret, wider die Scorpionen⸗Biſſe gut ſeyn.

Ohren⸗Taubheit/ dieſes Ubel kommt mehrentheils daher, weil die ſubtilen Röhrgen verſtopffet oder zerriſſen, bey den Alten aber vertrocknet, und die Werckzeuge alſo geſchwächet und unbeqvem gemacht ſeyn, von dem Gethön gerühret zu werden. Vor allen Dingen muß der Unrath, der offt ſehr darinnen verhärtet iſt, heraus genommen werden; übrigens aber kan nicht ſchaden, den Leib zu purgieren, Hirſchhorn⸗Spiritum zu nehmen, und die warmen Kräuter⸗Träncke zu genieſſen.

Ohr⸗Wurm/ iſt ein langer platter Wurm, mit vielen Füſſen, kupfferfarb, der unter den Rinden der ſchadhafften Bäume ſich enthält, und dieſelben vollends verderbet. Man kan ihn am beſten vertilgen, wenn man ein Stück friſchen ausgehöleten Holunders, davon die Röhre an einem Ende verſtopfft, an den Baum hängt, ſo kriechen über Nacht ihrer ſo viel hinein, als Raum darin-

darinnen iſt, und kan man ſie alſo mit einander in ein Gefäß mit Waſſer werffen und erſäuffen: Oder man ſteckt auf die Spitzen der Garten-Pfähle, Klauen von Ochſen, Schweinen oder Hammeln, darein ſie auch kriechen. Er kreucht dem Menſchen gerne in die Ohren, davon die Obſervationes hin und wider bezeugen, daß man dergleichen unterſchiedliche mahl darinnen gefunden; und wenn ſolches geſchehen, muß er entweder durch Baum-Oel getödtet, oder durch Auflegung eines faulen Apffels, oder einer warmen Brod-Krumme heraus gelocket werden.

Oleander / ein Baum, der bey uns Arms dick und über Manns hoch, in Candia aber ſo ſtarck wird, daß er Balcken geben kan. Er hat Blätter wie der Mandel-Baum, nur etwas ſtärcker, die er über Winter behält; nach dem Unterſcheid der Blüth ſcheidet er ſich in den rothen und weiſſen. Die Blumen erſcheinen im May und Brachmonat, auf dieſelben folgt die Frucht, in Geſtalt einer Schote, welche, wenn ſie reiff iſt, berſtet, und eine Wolle ausſchüttet. Der Baum will im Sommer fleißig begoſſen werden. Die Vermehrung geſchiehet durch die Brut oder abgebrochene Zweiglein. Die Blätter aufgelegt ſollen die harten Geſchwulſten zertheilen, ſonſten iſt der Baum ein tödtlich Gifft für Menſchen und Vieh.

Olſenich / iſt eine Wurtzel, die inwendig im Brechen graulich, in der Mitten mit einem runden Löchlein oder Sternlein gezeichnet. In Peſt-Zeiten nimmt man ein wenig davon in den Mund,

Offene Zeit/ wann die Aecker, Wieſen, Waſſer oder Holtzungen gehäget werden, ſolches heiſſet die geſchloſſene Zeit: Wenn man aber dieſelben mit dem Vieh betreiben mag, als wenn das Graß oder Geträyde eingebracht, oder wenn man hetzen, beitzen, und in den Waſſern fiſchen mag, das heiſſen offene Zeiten.

Ohnmacht iſt, wenn ein Menſch erblaſſt dar-nieder ſincket, unbeweglich, oder als todt lieget, dabey ſchlechte Zeichen ſeines Lebens von ſich giebet, faſt weder Athem noch Puls hat, als ob er todt wäre. Insgemein iſts eine Hemmung der Lebens- und Bewegungs-Kräffte, durch Zerſtreuung der Lebens-Geiſter, oder durch Verdrückung derſelben und Stopffung des Umlauffs des Geblüts. Wenn ſie hefftig iſt, wird ſie Syncope genennet, und begleitet mit einem kalten Schweiß, Stillſtand des Pulſes, Beraubung der Sinnen und der Bewegung. Sie kommen entweder von dem Haupt, oder von dem Magen, oder von der Mutter. Die ſchnelleſten Mittel dagegen ſind allerhand ſtarckriechende Dinge, worunter das Salvolatile das kräfftigſte: ingleichen Schlag- und andere ſtärckende Waſſer oder Balſame für die Naſe gehalten, auf die Pulſe und Schläfe geſtrichen, und im Nothfall kalt Waſſer in das Geſichte geſpritzet, oder ein Stück haußbackenes Brods vor die Naſe gehalten.

Ohr/ iſt ein Theil am Haupte, von dem der Schall aus der Lufft aufgefangen, durch die zugehörige Gefäße zu dem Gehirne geführet, und

in demſelben die Empfindung, welche man das Gehör nennet, erwecket wird. Die Theile, woraus es beſtehet, ſind zweyerley. Der äuſſerliche wird von einigen das Ohrläpplein, von andern beſſer die Ohr-Muſchel genennet, und der andere Nahme dem untern weichen herab-hangenden Theile alleine gelaſſen. Er beſtehet mehrentheils aus einem Knorpel, der mit etwas Fleiſch und Haut bekleidet. In der Mitten iſt die Höle, oder Schnecke, oder das Ohrloch. Die inwendigen Theile ſind der Gehörs-Gang, welcher von der Schnecke krumm hinein gehet, und am Ende mit dem Trommel-Häutlein bedecket wird, worauf die inwendige Schnecke oder Höle der Trommel folget; ferner die Gehör-Nerven, welche ſich in viel ſubtile Faden oder Zaſern zertheilen, und in die Häutlein der übrigen Theile ausbreiten. Das Amt des auswendigen Ohrs iſt, die durch den Schall bewegte Lufft auf- und zuſammen zu faſſen, und in das Ohr zu ſchicken. Das Sauſen in den Ohren entſtehet von einem Fluß, der ſich an die inwendigen Theile des Ohrs leget, es wird aber durch einen ſtärckern Schall von auſſen vertrieben. Das Ohren-Klingen hat eine gleiche Urſache, und beyde werden als weitläuffige Vorboten eines Schlag-Fluſſes geachtet. Von dem Ohrenklingen wird ſonderlich gehalten, daß es eine Nachrede bedeute, die, wenn das rechte Ohr klinget, gut, wenn es aber das lincke trifft, böſe und nachtheilig ſeyn ſoll; welches aber von den Al-

Baum-Oel nennen. Wenn die Oliven friſch auf die Mühle gebracht werden, geben ſie ein ſchönes, ſüſſes und wohl-riechendes Oel, welches in den Apothecken Jungfer-Oel, bey den Materialiſten aber, Kartzer-Oel heiſſet, und vor das beſte zu achten iſt. Weil aber die friſchen Oliven weniger Oel geben, läſſet man ſie eine Zeitlang liegen, auch wohl röſten, oder gar mit heiſſen Waſſer beſchütten, damit ſie mehr geben. Dieſes iſt das gemeine Baum-Oel, gegen dem erſtern an Geruch und Geſchmack mercklich geringer auch unter ſich nicht von gleicher Güte, indem das aus Italien und Provence beſſer iſt, als das Spaniſche und Liſaboniſche. Der Gebrauch des Baum-Oels, ſo wohl in der Küche und Haußhaltung, als in den Apothecken, iſt ſo gemein und nöthig, daß man deſſen nicht wohl entrathen kan.

Oel-Baum / der wilde oder Böhmiſche / iſt ziemlich groß, breit von Aeſten, mit einer glatten, Aſchen-farbne Rinde, langen, ſchmalen, weißlichen und mit Wolle bezogenen Blättern, an derer Stielen Silberfarbene, wohlriechende Blumen, und im Herbſt längliche weiſſe Beeren, inwendig mit einem geſtreifften Stein erfolgen, aber zu nichts nütze ſind. Er wird durch die Brut und durch abgebrochene Zweige vermehret; die Frucht aber bringt er allein in warmen Ländern. Der Baum hat einen geraden Stamm; daß Holtz, ſo wohl von dem wilden als zahmen, iſt dauerhafft, und weder der Fäule noch dem Wurmſtich unterworffen; und die

Wurtzel, wegen der ſchönen Maſen, zu zierlicher Tiſcher-Arbeit dienlich. Die Blätter, ſonderlich von dem wilden Oelbaum, haben eine kühlende, trocknende, und anziehende Krafft, ſind gut auf die Roſe, Carfunckel, und um ſich freſſende Schäden zu legen, zertheilen, mit Honig vermiſcht, Entzündungen und Geſchwulſt, heilen, wenn ſie gekauet werden, inwendige Mund-Geſchwüre.

Oel-Kuchen/ ſind die Treſtern, ſo von dem ausgepreßten Oel überbleiben. Die Leinkuchen werden dem Viehe gegeben, auch die Gänſe damit fett gemacht, die aber einen widerlichen Geſchmack davon bekommen.

Ofen/ iſt überhaupt ein verſchloſſener Ort, in welchem Feuer angemacht wird. Nach dem mancherley Gebrauch ſind auch die Oefen unterſchiedlich. Die Stuben-Oefen, ſo die Zimmer bey der Winter-Kälte erwärmen müſſen, werden entweder von eiſernen gegoſſenen Platten, oder von viereckigen inwendig hohlen Stücken Töpffer-Arbeit, ſo man **Kacheln**/ und die Oefen daher **Kachel-Oefen** nennet, oder auch von beyden zugleich aufgeſetzet. Insgemein wird von einem guten Ofen erfordert, daß er, bis auf das Ofen-Loch gantz frey, und von der Wand abſtehe, daß das Ofen-Loch mit einem Thürlein verſehen ſey, damit, wenn das Feuer ausgerauchet, durch deſſen Zumachen, die Wärme zurück gehalten werde; daß er wohl verwahret ſey, damit er keine Riſſe gewinne, und Rauch in die Stube laſſe.

für die böſe Lufft. Sie wächſt an ſumpfftigen Orten, iſt ſcharff, treibet den Harn und Stein, und dienet für Verſtopffung der Lungen, und iſt auch gut für das Keichen.

Opium/ iſt der Safft aus den weiſſen groſſen Mohn-Köpffen in hitzigen Ländern, die geritzet werden, und alsdenn einen Milch-weiſſen Safft auslaſſen, der aber, wenn er geronnen, gelb oder braun wird. Dieſe geronnene Tropffen werden geſammlet, in Kuchen zuſammen gedruckt, in ein Blat gewickelt, und alſo verkaufft. In dem Oſtlichen Theil von klein Aſien wird deſſen eine groſſe Menge geſammlet, und häuffig nach Perſien und Indien verhandelt, weil dieſe Völcker, ſo wohl als die Türcken, ſich an deſſen Gebrauch ſo ſtarck gewöhnet, daß ſie viel davon verthun. Sie halten dafür, daß es die Lebens-Geiſter ſtärcke, und freudigen Muth mache, daher es ſonderlich die Soldaten einnehmen, wenn ſie in ein Treffen gehen. Wenn deſſen zu viel genommen wird, macht es einen Menſchen gantz raſend, daß er alles will umbringen. Es hat eine wärmende und ſchlaffendmachende Krafft, welche letztere bey uns viele zu ihren Schaden probiret, und nicht wieder erwacht ſind. Viele Medici verwerffen es daher gantz; andere hingegen wiſſen deſſen Tugenden in den gefährlichſten Kranckheiten nicht genug zu erheben. Es wird nicht roh, ſondern wohl gereiniget, und auf verſchiedene Weiſe zubereitet, gebraucht. Das beſte ſoll trocken, dichte, nicht in groſſen Klumpen, glängend, nicht ſandigt, und

und von ſtarcken Geruch ſeyn. An Farben iſt es unterſchieden, und man findet hochgelbes, bleiches, braunes und ſchwärtzliches, welchen Unterſcheid viele dieſer Urſache zuſchreiben, daß eines ſpäter, als das andere abgenommen, oder eines älter ſey, als das andere.

Orangerie, heiſſet der von allerhand ausländiſchen Bäumen und Gewächſen bey einem Garten verhandene Vorrath, welcher demſelben eine beſondere Zierde und Anſehen giebet, und dahero auf deſſen Anbau viel Fleiß gewendet wird. Die Erde zu ſolchen Gewächſen ſoll nicht zu ſtarck, zu leicht, zu fett, noch zu mager, jedoch nach Unterſcheid der Gewächſe, unterſchiedlich gemiſchet, und zu ihrem gehörigen Maß gebracht ſeyn. Die Fortpflantzung iſt mannigfaltig, als a) durch **Stecken der Kerne** kan man Citronen, Pommerantzen, Pflaumen, und dergleichen haben. Die Kerne werden im April und zunehmenden Licht, in einem mit fetter geſiebter luckerer Erde zubereiteten Kaſten, einen Zoll tief, und vier Zoll weit von einander geſteckt, und wenn ſie aufgegangen, fleißig an die Sonne geſetzet, bey trocknem Wetter täglich begoſſen, und von den kalten Nord- und Oſt-Winden wohl beſchirmet gehalten. Nach drey Jahren mögen ſie verſetzet werden, da ſie denn fleißig begoſſen, gereiniget und gezogen ſeyn wollen, damit ſie gerade und glatte Stämme bekommen, die, wenn ſie Dicke eines kleinen Fingers erlanget, geäugelt werden mögen. b) durch **Anſatz**/ wenn ein Zweig an einem Baum von guter Art in einen Spalt-

nach Ermäßigung verſtändiger Leute geſchätzet, und bey Beſtimmung des Erlaſſes die andern Umſtände, des gegenwärtigen Korn-Preiſſes, der leidlichen Pacht, und auch der vorher gegangenen guten Jahre mit erwogen werden. Um der wohlfeilen Zeit willen mag kein Erlaß gefordert werden. Wenn bey noch währenden Pacht das Gut verkauffet wird, und der Pachter ihm nicht den Vorkauff bedungen, muß er zwar weichen, aber er hat ſich ſeines Schadens und Verluſts an dem Verpachter zu erholen. So mag auch ein Pachter ohne des Verpachters Willen nicht vor der Zeit aus der Pacht ſcheiden oder ziehen.

Palm-Baum / iſt ein berühmter Baum, der auſſer Europa in allen übrigen Welt-Theilen häufig zu finden, und davon die Einwohner groſſen Nutzen haben. Es giebet deſſen mancherley Gattungen. Der **dorniche** oder **wilde** iſt umher mit Fingers-langen ſcharffen Spitzen beſetzt, deren Stich ſehr gefährlich iſt; er träget eine Frucht, die wie ein groſſer Büſchel ausſiehet, und beſtehet aus vielen runden, harten, grauen Nüſſen, die einen Kern beſchlieſſen, der gut zu eſſen iſt. Wenn dieſe Kerne geſtampfft und geſotten werden, geben ſie ein Oel, deſſen ſich die Wilden an ſtatt des Baum-Oels bedienen. Man ziehet auch durch ſtarckes Ritzen einen Wein daraus, ohne Schaden des Baums, der ſehr ſüß, aber ungeſund iſt, und bald ſauer wird. Es wird auch ein Brandtewein davon abgezogen. Der zahme **Palm-Baum** übertrifft alle andere Bäume mit ſeiner anſehnlichen Höhe, hat darneben

neben eine ſchöne Crone von langen geweiſſten Aeſten, mit unzehlbaren langen und ſchmalen Blättern beſetzet. Sein Stamm iſt gerade und glatt, und die Wurtzeln, die zwar dünn, aber häuffig und wunderſam unter einander geflochten ſind, ſteigen biß drey Fuß aus der Erde mit dem Stamm empor. Auf der Spitze ſetzt ſich ein Gewächs, in Geſtalt eines Kraut-Haupts, auswendig von vielen zarten Schnee-weiſſen Blättern, inwendig aber mit einem ſüſſen Marck, welches roh wie Haſel-Nüſſe ſchmeckt, gekocht aber ſamt den Blättern eine niedliche Speiſe abgiebt. Dieſes Haupt breitet ſich mit der Zeit aus wie ein Feder-Buſch, und bringt eine Menge Gold-gelber Blümlein, aus welchen endlich eine Frucht kömmt, in der Gröſſe eines Eyes, die in einer harten grauen Schaale ein Gold-gelbes Fleiſch enthält. Das Holtz dieſes Baums dienet zu allerhand ſchöner Drechsler- und Tiſchler-Arbeit, und wird viel mit zu uns heraus gebracht.

Panax-Kraut / diß Gewächs iſt dem Bären-Klau ſehr ähnlich, doch in allem gröſſer. Aus deſſen verwundeter Wurtzel oder Stengel treufft ein gummichter Safft, ſo Panax-Safft oder Gummi genennet wird. Man findet auch Panax-Aſclepium, ſo an Blättern und Blüthen dem Gerten-Kraut ſehr gleich, jedoch in allen viel kleiner iſt. Stengel und Wurtzel aber vergleichen ſich mehr der Dille. Es wird in den Gärten der Kräuter-Liebhaber gefunden, und ebenfalls ein Gummi davon geſammlet.

Panſe/

ter-Gewächſe, haben theils ſchwartzbraune, theils Purpur-rothe Blumen. In den Apothecken wird allein die wahre lange und runde gebraucht, die letzte aber vor die kräfftigſte gehalten. Sie reinigen und trocknen das Gehirn von kalten Flüſſen, widerſtehen der Fäulung, und werden um deswillen in den Theriac genommen. Gepülvert in Wunden und Geſchwüre geſtreuet, ziehen ſie Eyter, Pfeil und Splitter aus. Die friſchen Blätter nehmen alle Flecken der Haut, Zitter, Mähler, Krätze, und dergleichen weg. Das Waſſer aus der langen Oſterluzey gezogen, dienet wider den Krampff und Podagra, vertreibet das Bauchgrimmen, die angehende Gelbe- und Waſſer-Sucht, Seitenſtechen und Haupt-Flüſſe. Der Extract aus der runden Wurtzel, oder daraus bereitete Pillen, dienen wider das Keichen und Engbrüſtigkeit.

Otter/ ſiehe **Natter**.

Otterdunen, ſiehe **Eiderdun**.

Oxhooft, iſt ein Wein-Gefäß, welches 64. Hamburger Stübgen hält, oder 3. Eymer und 12. Leipziger Maas. Holländiſch Gebinde hält ohngefehr anderhalben Eymer.

P.

Pacht/ iſt in einer gemeinen Bedeutung eine jede Vermiethung, da eine Nutzung gegen eine gewiſſe Abſtattung ausgethan wird: In eigentlichem Verſtande die Vermiethung eines nutzbaren Baufeldes, oder eines gantzen Gutes mit aller Nutzung, gegen Erſtattung eines ge-

gewiſſen Theils der Früchte, oder einer verglicheeen Geld-Summa. Sie wird unterſchieden in Erb-Pacht und Zeit-Pacht. Jene iſt unveränderlich, und kan weder einem andern übertragen, noch erhöhet werden: Dieſe wird gemeiniglich auf gewiſſe Jahre geſchloſſen, und nach derer Verlauff vor erloſchen gehalten, wo ſie nicht mit beyder Theile ausdrücklichem Willen erneuet worden. Die Gefahr von Mißwachs und andern ſchädlichen Zufällen gehet dem Pachter zur Laſt, und wird deshalber gemeiniglich in dem Pacht-Contract ein gewiſſes verglichen. Wann aber ſchon der Pachter alle Caſus fortuitos übernommen, ſo iſt er doch für Caſus inſolitos, ungewöhnliche, und nicht vorher geſehene Fälle, nicht gehalten, daher der Schade von einem ſchweren Durchzuge, Einquartierung, feindlichen Einfall, Peſt, und dergleichen, auf den Verpachter fällt. Wenn der Pachter mit dem Pacht-Gelde nicht inne hält, und der Verpachter deshalber nicht gnugſame Verſicherung hat, mag er ihn aus der Pacht ſetzen. Vor Endigung der Pacht pflegt ein Theil dem andern die Aufkündigung zu thun; ſo aber dieſes nicht geſchähe, und der Pachter in dem Gute über die Zeit verbliebe, iſt er von Rechts wegen dieſelbe auf ein Jahr fortzuſetzen ſchuldig. Wo ein Erlaß ſtatt hat, derſelbe wird alſo gemäßiget, daß, wenn ein gäntzlicher Miswachs eingefallen, und nichts eingenommen wäre, der Pachter auch nichts ſchuldig iſt: Wo aber nur ein Theil der Früchte und Nutzungen ausgeblieben, der Schade

Topff geſchlagen wird, mit guter Erde gefüllet und alſo gewartet, daß er darinnen eigene Wurtzeln ſchlagen, und das folgende Jahr abgeſchnitten werden könne. c) durch Abſäugen / wodurch, wie auch das Oculiren, wilde Stämme verbeſſert werden. d) durch abgeſchnittene Zweige/ wenn im May, von einem guten Baum, ein glatter Zweig eines Fuſſes lang abgeſchnitten, die Rinde unten auf zwey Zoll abgeſchabt, vier Zoll tief, und biß zwey Fuß weit, in gutes Erdreich geſteckt, und durch fleißige Wartung dahin gebracht wird, daß er Wurtzeln bekommet. Die Erde in den Gefäſſen ſoll lucker gehalten, und demnach ſo bald im Frühling bey der Entdeckung um den Stamm umgegraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortgefahren werden, damit von dem Erdreich die Wäſſerung beſſer durchgelaſſen, und die Wurtzel nicht beſchweret werde. Das Beyſetzen der Gewächſe geſchiehet im Herbſt, ſo bald man ſich der Nacht-Fröſte zu beſorgen hat.

Orangerie, **Gewächs-Hauß** / iſt ein Gebäude in einem Garten, darinnen die ausländiſchen Gewächſe, ſo die Kälte nicht vertragen können, auf den Winter eingeſtellet; und für dem Froſt durch mäßige Wärme bewahret werden. Ein ſolch Gebäu wird lang und nicht gar breit angeleget, mit der einen Seite gegen Mittag gerichtet, und mit hohen weiten Fenſtern verſehen, die im angehenden Frühling geöffnet werden mögen, die friſche Lufft und warme Sonne hinein zulaſſen; Im rauhen Winter aber mit breter-

nen

nen Laden und Schirmen dergeſtalt zu verſetzen, damit nur das nöthige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beſte ausgeſchloſſen bleiben. Die Oefen werden an der hintern Seite gegen Norden, welche keine Oeffnung haben ſoll, angebracht, und der Rauch durch Röhren von eiſernen Blech ſo herum geführet, daß er alle Wärme zurück laſſen muß, und dieſelbe zugleich durch ſolch Mittel in dem Hauſe beſſer ausgebreitet wird.

Orchis / Nag-Wurtzel / deren ſind mancherley, und haben beſondere Arten der Blumen, als Männlein und Weiblein, Bienlein, Mücken, Fröſche, Narrenkappen, Fliegen. Man hat auch gelbe, die werden unſer lieben Frauen Schuhe geheiſſen, von welcher Sorten man etliche unter den Sand-Hügeln findet, die beſten Arten kommen aus Portugall, wie wohl auch etliche derſelben Arten bey uns in Deutſchland wachſen. Sie müſſen an ſchattigte Oerter gepflantzet werden.

Orobus / ein zaſerich Sommer-Gewächs, von dreyerley Gattung: Der gemeine oder ſchwartze **Garten-Orobus**; der mit dreyeckigen Saamen; und der **wilde Orobus** mit Wicken-Blättern. Sie werden zur Zier in den Gärten gezielet.

Oſterluzey / Biberwurtzel / iſt ein Kraut, deſſen verſchiedene Gattungen gezehlet werden, als die lange, die ſteigende, ſo aus Spanien und Franckreich kommen, dieſe beyde Arten werden bey uns in Gärten fortgepflantzet, und ſind Win-

ter-

Panſe/ heiſſet in einer Scheune der Raum, ſo auf beyden Seiten der Scheun-Tenne ſich befindet, und von den unterſten Erdboden an gerechnet, bis oben unter den Forſt in einem Stücke fortgehet, darein das vom Felde eingeführte Getráide in ſeinen Garben oder Bunden aufgeſchöbert, oder zuſammen geſchlicht wird. Dieſe Arbeit wird das

Panſen genennet, und iſt dabey folgendes zu beobachten: Ein jedes Getráide ſoll ſeine beſondere Stelle im Panſen bekommen, vornemlich aber muß das, wovon der Saamen genommen werden ſoll, alleine, und ſo gepanſet werden, daß man Dreſchens halber vor allen dazu kommen kan. Ehe das Getráide in die Scheure geführet wird, ſollen die Panſen zuförderſt wohl an allen Orten gereiniget, und in ſelbigen ſodenn von dem reineſten Stroh die Boden-Schicht auf das beſte bereitet werden. Wenn das Getráide naß einkömmt, ſoll man in dem Panſen nicht alles genau an die Wand legen, auf das die Náſſe, und der Dampff über ſich verrauchen mögen; am beſten thut man, wenn man über dieſes auch noch ein altes Bier-Faß, woraus beye Böden geſchlagen ſind, mitten in die Panſe ſetzet, und um daſſelbige herum panſet, im Fort-Panſen aber das Faß immer nach und nach höher, bis mit zu oberſt hinaus ziehet, da man es denn ſtecken láſſet, damit alle Feuchtigkeit und Broden dadurch hinaus ſteigen, und das Getráide nicht ſtocken oder auswachſen möge.

Pantera , ein beſonderes Garn, womit den

Vögeln geſtellet, und dieſelben damit groß und klein in Menge gefangen werden. Es wird in Italien viel gebraucht, daher es nach Tyrol und benachbarte Länder gebracht worden. Hochberg beſchreibet es ſehr weitläufftig.

Pantoffel-Holtz / Korck / iſt die ſehr dicke und ſchwammige Rinde von einem Baum, der in Italien, Spanien und Franckreich wächſt. Er iſt ſo ſtarck, wie ein Eichenbaum, trägt auch kleine Eicheln, und eine überaus dicke und abgeſchälte Rinde; wird häuffig zu uns gebracht. Die Schuhmacher brauchen ſie zum Unterlegen, und vor die Bier- und Wein-Schencken, wie auch Apothecker und Materialiſten, werden die Stöppel auf die Bouteillen, Flaſchen und Gläſer geſchnitten, und Schock-weiſe verkaufft.

Papagey / Sittich / iſt ein ausländiſcher Vogel, ſo mehrentheils aus America zu uns gebracht, aber auch in Africa und Indien gefunden wird. Es giebet derſelben mancherley Arten, von unterſchiedener Gröſſe, und vielerley ſchönen Farben. Dieſes iſt an ihnen ſonderlich, daß ſie eine breite, dicke Zunge haben, und nicht den untern, ſondern den obern Theil des Schnabels bewegen. Je kleiner ſie ſind, je längere Schwäntze ſie haben. Die meiſten lernen nicht nur allerley Stimmen der Menſchen und Thiere, als Lachen, Weinen, Bellen, Krähen, und dergleichen, nachmachen, ſondern auch gantze Worte hinter einander ausſprechen. Je mehr nun von dergleichen Dingen ein ſolcher Vogel kan, je theurer wird er bezahlet. Die weiſſen Papa-

geyen, und die grauen mit rothen Schwäntzen ſind gelerniger, als die andern. Eine beſondere Art, die man Sittich nennet, iſt Graß-grün, mit einem langen Schwantz, rothen Schnabel und Füſſen. Sie reden nicht, ſondern lachen nur, und pfeiffen.

Papier, iſt ein feines Blat, auf eine wunderbare Weiſe zubereitet, darauf man ſchreiben kan. Der Zeug, woraus dieſe höchſt-nöthige und allgemeine Waare gemacht wird, ſind alte Lumpen, von Leinen und Wollenen Zeugen, die in Städten und auf dem Lande, durch den Hader-Lumpen-Krämer, aufgeſucht werden. Der Ort, wo es bereitet wird, heiſt eine Papier-Mühle, und der Meiſter, ſo es bereitet, ein Papier-Macher. Es koſtet ſehr viele und ſonderbare Mühe, ehe es zu ſeiner Vollkommenheit gebracht wird. Das Papier iſt mancherley. Nach ſeiner Gröſſe theilet es ſich in unterſchiedene Sorten, als Regal- Median, Poſt- Cantzeley- Concept- und Schreibe-Papier. Drucker-Papier iſt ein ungeleimtes Papier, welches nur von den Buchdruckern, Bücher darauf zu drucken, gebrauchet wird. Leſch-Papier iſt das geringſte, und dienet in Apothecken und Kram-Läden zu Dieten und zum Einwickeln. Endlich giebet es auch allerhand roth, grün, blau und ander Papier, mit güldnen und ſilbernen Figuren bedruckt, wie auch das ſo genannte bunte Türckiſche Papier, deſſen viel bey Augſpurg gemacht wird. Sonſten hat ein Buch Schreibe-Papier 24. Drucker-Papier aber 25. Bogen. Die Bücher

cher werden in Rieſe gemacht, deren ein Rieß 20. Buch hält, und die Rieſe in Ballen / deren einer zehen Rieß ausmachet. In der Artzney dienet das Papier=Oel für Zahn=Schmertzen und andere Flüſſe. Man zündet rein Papier auf einem Zinnern Teller an, von dem Rauch ſetzet ſich eine braune Feuchtigkeit, gleich einem Oel; dieſes wird in ein wenig Baumwolle gefaſſet, und auf den ſchmertzenden Zahn gelegt. Das blaue Papier, worinnen Zucker eingewickelt geweſen, mit Kreide beſchmieret, und auf die Roſe gelegt, zertheilet die Geſchwulſt.

Papier=Blumen / Flock=Blumen / iſt ein zaſerig Sommer=Gewächs, ſo in den Gärten zur Zierde dienet. Es hat lange Blätter, den Cichorien nicht ungleich, rauhe Stengel, und auf denſelben eine Blume, die aus einem dunckelgrünen Kelche hervor bricht. Wenn dieſelbe reiffet, wird ſie ſteiff, und kan, ohne einiges Zuthun, viel Jahre dauren. Die verſchiedenen Gattungen derſelben ſind die Purpur=farbene Flock=Blume mit Oel=Blättern; die weiſſe; die gefüllte Papier=Blume iſt ſehr ſchön, Purpurfarben oder weiß; die gelbe, und die mit gekerbten Blättern.

Papillon / ein Sommer=Vogel / Schmetterling / iſt ein bekandtes Ungeziefer, deren es gar vielerley Gattungen, von gar vielerley und mannigfaltigen Farben giebet, durch welche das Raupen=Geſchlecht fortgepflantzet, und darein dieſelben wieder verwandelt werden.

Pappel / iſt zweyerley, 1.) die **wilde /** auch

Käſe⸗ Gänſe⸗ oder Haſen⸗ **Pappeln** genannt, welche allenthalben bey uns um die Zäune wächſt, breite gekerbte Blätter, licht⸗ purpur oder leib⸗farbene Blumen, und eine weiſſe lange Wurtzel hat. Es iſt ein erweichendes, feuchtendes, zeitigendes Kraut, innerlich und äuſſerlich wohl zu gebrauchen. Die Blätter unter den Kohl genommen, öffnen den Leib. Aeuſſerlich dienen ſie zu erweichenden und linderenden Umſchlägen, Cliſtieren und Bädern. Die Wurtzel in rothen Wein gekocht, dienet vortrefflich, die Zähne, an ſtatt eines Bürſtleins, damit zu reiben, und rein zu halten. In den Apothecken hat man davon das Waſſer / und aus den Blumen eine **Latt⸗werge**. Jenes iſt gut für Seitenſtechen, Lungenſucht, Geſchwür der Nieren und Blaſen, und für den Gries. Dieſe wird wider die Heiſerkeit, Lungenſucht und Huſten mit Nutzen gebrauchet. 2.) Die **Garten⸗ Pappeln**/ welche dreyerley: **einfache Roſen⸗ Pappeln**/ oder Herbſt⸗ Roſen; gefüllte **Pappeln**/ auch Stock⸗ Roſen genannt; und **Baum⸗ Pappeln**. Etliche haben krauſe, etliche mancherley Blätter, ſchieſſen mit einem einfachen, dicken und rauhen Stengel hoch auf, haben groſſe breite Blätter, Blumen den Roſen ähnlich, von mancherley Farben, vornemlich hoch⸗roth, Purpur⸗farben, braun, leibfarb und weiß. In der Artzney dienen die Blumen vornemlich zu den Wunden⸗ Träncken, für Geſchwulſt und Entzündungen im Halſe, Mundfäule und innerliche Verſehrungen. Das gantze Kraut in Milch geſotten, und davon getruncken, iſt eine bewährte

Artz⸗

Artzney für die Schwindſucht. Das aus den Blumen diſtillirte Waſſer iſt ein gutes Gurgul-Waſſer, und der davon bereitete Syrup ſtillet allerhand Bauch-Flüſſe, rothe Ruhr und Blut-ſpeyen.

Pappel-Baum/ wächſt bey uns an feuchten Orten, um die Flüſſe, Teiche und Gräben. Es giebet deſſen zweyerley Gattungen, 1.) den weiſſen / der eine weißlich-grüne Rinde, weiſſe und wollige Blätter, und ein weiſſes, weiches Holtz hat, das abſonderlich den Bild-Schnitzern dienet. An den Zweigen wachſen längliche, Purpur-farbne, und wollige Zäpflein, die im Frühling einen lieblichen Geruch geben. 2. Den ſchwartzen Pappel-Baum, welcher ein hartes und gelbliches Holtz hat. Die Blätter ſind auf einer Seite grau, auf der andern Ruß-farb; und ſo bald die Sonne vom Wende Kreiß abgehet, drehen ſie ſich um. Die Knoſpen, wenn er ausſchlägt, ſind gelb, fett und öliche; werden geſammlet, und daraus das Oleum Populeum bereitet. Das Holtz dienet zu Tiſcher- und Bild-hauer-Arbeit, weil es nicht ſchwindet.

Pappel-Roſen/ wachſen in Gärten, haben ſehr hohe Stengel, gar breite und gekerbte Blätter, die Blumen ſehen wie Roſen, und haben allerhand Farben; davon wird ein Syrup gemacht, der die rothe Ruhr, den Durchlauff, Blut-Auswerffen und den Mutter-Fluß ſtillet.

Parade-**Bette**/ heiſſen diejenigen prächtigen mit einem halben Himmel oder Baldachin bedeckten und auf allerhand Art ausſtaffirten und ge-

zierten Betten, ſo man in denen vornehmen Zimmern und Kammern findet, und welche mehr zum Staat als zum Gebrauch aufgeſtellet und ausgeſchmücket werden.

Paradieß-Vogel / alſo genannt, weil der gemeine Mann dafür gehalten, ſie kämen aus der Türcken irrdiſchen Paradieß; da ſie doch nicht aus der Türckey, ſondern aus Oſt-Indien, und zwar aus den Moluckiſchen Inſuln kommen. Vor dieſem hat man geglaubet, daß ſie keine Füſſe hätten; allein es iſt gewiß, daß ſolche von den Indianern abgeſchnitten worden, weil ſie ſich ohne Füſſe beſſer zurichten und halten, oder deſto beſſer auf die Mützen und Bünde hefften laſſen. Nunmehr, und da dieſe Inſuln unter die Holländiſche Regierung zu Bantam gekommen, werden die Füſſe daran gelaſſen. Sie ſind nicht gröſſer, denn eine Schwalbe, haben einen ſpitzigen Schnabel, eines Zolles lang, hinten ſchwartz, fornen weißlich; umb denſelben biß zu den Augen zarte gelbe Federlein, gleich einem Sammet, an der Kehle dergleichen ſchwartze, vor der Bruſt grün- und braun-ſpielende, wie die wilden Enteriche um die Bruſt haben. Die Federn auf dem Rücken und Bauch ſind Eiſen-farb, gleichwie auch die in dem Schwantz, derer Zehen ziemlich breit und über ſechs Zoll lang ſind, darneben zu jeder Seiten eine beſondere, welche ſchwartzbraun, rund, und wie ein Pech-Drat anzuſehen, bey anderthalb Elle lang, unten biß vier Zoll weit, mit zarten Faſern bewachſen, im übrigen glatt, und immer dünner ablauffend. Die innern Fe-

dern

dern an den Flügeln ſind biß ſechs Zoll, die aber allgemach zunehmen, und die äuſſerſten biß anderthalb Fuß lang ſind, etliche gelb, etliche dunckelroth; andere Aſchen-farbig, und ſehr artig unter einander gemenget.

Paraſol, iſt ein Schirm-Dach von Wachs-Tuch an einem Stängel, ſo das Frauenzimmer über ſich träget, um ſich dadurch wider die Sonnen-Hitze und Regen zu bedecken.

Parchent / iſt ein Gewand, ſo von Leinen und Baumwolle gemacht wird. Man hat ihn glatt und rauch. Uberhaupt wird er getheilet in Futter- und Bett-Parchent; jenen braucht man zum Unterfutter; dieſen aber zum Betten. Der Farbe nach iſt er gemeinigiich weiß oder braun. Die Parchent-Macher, haben ein beſonder Handwerck, und machen darneben Bommeſin, Zwillig, und andere mit Wolle oder Seide vermengte Zeuge.

Paris-Kraut / Stern-Kraut / iſt ein Kraut, das in dicken und feuchten Wäldern am liebſten wächſt. Es hat einen runden, glatten Stengel, an deſſen Spitze vier oder mehr Blätter anſetzen, in deren Mitten ein Graß-grünes geſtirntes Blümlein, ſo zuletzt ein ſchwartzes Beerlein bringt, mit einem kleinen weiſſen Saamen eefüllet. Dieſe Beerlein ſind ein bewährtes Mittel wider allerley Gifft und anſteckende Kranckheiten, auch wieder die Raſerey.

Parmeſan-Käſe / iſt eine Art wohlſchmeckender Käſe, welche in der Stadt Parma in Italien gemacht werden.

Parterre, heiſſet derjenige Ort in einem Garten, wo nach allerhand ſchönen Figuren die Blumen-Muſter angeleget ſeyn. Sie werden auf unterſchiedliche Art gemacht, überhaupt aber in Deutſche, Frantzöſiſche und Engliſche eingetheilet. Die **Deutſche Parterren** werden mit Buchs-Baum eingefaſſet, und beſtehen entweder aus unterſchiedenen mathematiſchen Figuren und Parallel-Gängen, oder die Gärtner bringen den verzogenen Namen des Garten-Herrns hinein, und was dergleichen mehr. Ob ſie gleich bey einigen, als Altväteriſch, abgekommen, ſo geben ſie doch, wenn eine geſchickte Eintheilung der Blumen dabey obſerviret worden, in den Blumen-Flor eine ſo angenehme Augen-Weide, als nimmermehr eine andere Art geben mag. Die **Frantzöſiſchen** ſind nichts anders, als gezogenes Laub-Werck von guter Erde, da doch nicht viel von Blum-Werck eingeſetzet wird. Die Plätze zwiſchen denen Laub-Zügen werden mit allerhand blumfarbigen Sand beſtreuet; Man macht auch Wappen und verzogene Nahmen in ſolche Parterren. Die **Engliſchen** ſind vermengte Schnecken-Züge von Raſen, und Laub-Zügen nach Frantzöſiſcher Art. Die **Raſen-Parterren** beſtehen in allerley Figuren, aus grünen ſtets unter der Sichel gehaltenen Raſen, zwiſchen welchen die Gänge ebenfalls mit ſchönen Sande überzogen ſeyn. In die Figuren werden auch wohl hier und da geſchnittene Taxus geſetzet, und finden am beſten ihren Platz vor der Orangerie, ſchicken ſich aber nicht gar wohl in Gärten auf dem Lande, wo man

man in denen Obſt- und Graſe-Gärten ohne dem Raſen genug hat. Man muß die Parterren und Luſt-Beete alſo abtheilen und ordiniren, daß von dem Früh-Jahr biß in den ſpäten Herbſt hinein, jederzeit etliche Sorten der Blumen drauf blühen, und immerdar eine an der andern ihre Stelle komme. Es giebt ihnen auch ein gar feines Anſehen, wenn man ſie in der Mitten höher macht, als auf beyden Seiten. Die ſehr groſſen und hohen Blumen, als die Malvæ, Sonnen-Blumen, und andere dergleichen ſchicken ſich nicht wohl unter die andern, ſondern es ſiehet manierlicher, ob es gleich von den wenigſten in Acht genommen wird, wenn man ſie in ein abgeſondertes rundes oder eckigtes Luſt-Beet einſchlieſt. Andern hingegen gefällt es beſſer, groſſe und kleine Blumen unter einander zu vermiſchen.

Paß-Gänger, heiſſet ein Pferd, das einen beſondern Gang hat, den man einen Paß nennet. Dergleichen Pferde ſind für das Frauenzimmer und alte Leute bequem, dienen aber beſſer zu einem Spazier-Ritt, als auf eine weite Reiſe, nicht allein, weil ſie mit ihrem ſchnellen Dreyſchlag, die andern neben ihnen gehende Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müſſen, abmatten; ſondern auch, weil ſelbige, wenn ſie anfangen müde zu werden, gerne einreichen, anſtoſſen und ſtraucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen.

Paßions-Blume, iſt ein Gewächs, welches wie der Epheu an Bäumen in die Höhe wächſet, und darum windet; träget eine Blume, welche

ſich bey Anfang der Sonnen öffnet, und mit deren Niedergang wieder ſchlieſſet, bringet auch eine überaus liebliche und erqvickende Frucht; man zehlet deren ſiebenerley Gattungen. Die Braſilianer bauen dieſes Gewächs mit Fleiß, und legen es an ihre Sommer-Lauben und Garten-Häuſer, damit ſie des angenehmen Schattens und Geruchs genieſſen. **Elsholz** berichtet, daß dieſes Gewächs erſt vor 100. Jahren wäre nach Rom gebracht, und von daraus weiter ausgebreitet worden; und weilen auf den Blättern Striemen, ſo einer Geiſſel gleich, und an der Blumen etliche Zaſern, ſo wie Nägel und Hammer anzuſehen, haben gottſeelige Hertzen, wie Acoſta redet, die Werckzeuge, ſo bey dem Leiden unſers Heylandes gebraucht worden, und aus den fünff Züngelein die fünff Wunden gemacht, davon ihr der Nahme erwachſen, daß ſie **Paßion-Blume** heiſt. Bey uns haben wir weiſſe und grüne, mit braunvermengten Blumen. Weilen ſie bey uns zu keiner Frucht, weniger zu Saamen gedeyen, ſondern nur Blumen ſetzen, und zwar von unten auf, und wenn die erſten abfallen, immer andere treiben; ſo wird, wenn ſie gantz verblühet, das Kraut biß zur Erden abgeſchnitten, die Wurtzel beygeſetzt, nicht zu feuchte gehalten, und wenn ſie ſtarck genug, im Früh-Jahr zerriſſen, und hierdurch neue Stöcke gezeuget.

Paſternack / Paſtinack / wird in Gärten geſäet und unterhalten. Die Wurtzeln werden häuffig an den Speiſen gebraucht, und geben eine gute Nahrung. In der Artzeney dienet der

Saame

Saame ſonderlich wider die Mutter-Beſchwerung, treibet den Stein, und ſtärckt die männliche Natur. Ein Löffel voll in Cardobenedicten-Waſſer oder Wein weich gekocht, und vor dem Antritt warm getruncken, vertreibt allerley Fieber. Das Waſſer von dem Kraut, wenn es zum Saamen angeſetzet, gezogen, treibet den Harn und Stein, ſtillet die Bauch- und Mutter-Wehen, und ſoll auch ſelbſt für die Peſt gut ſeyn.

Paſtete/ iſt eine bekandte Speiſe aus Fleiſch, Hünern, Capaunen, Welſchen-Hähnen, wie auch allerhand Fiſchen, und dergleichen, mit Morgeln, Spargel, Pinien, u. d. g. in einem Teig, ſo nach der Proportion der Inlage faſt wie eine Schachtel zierlich eingemacht, in einen Back-Ofen geſetzt, und darinnen zuſammen dämpffen und kochen läſſet.

Paſteten-Pfanne/ iſt ein oval-rundes und hohles von Zinn gegoſſenes Behältnis mit einem Deckel, worinnen das Paſteten-Fleiſch auf den Tiſch getragen wird.

Paſteten-Wänngen/ iſt ein von Kupffer rund-getriebenes Wänngen, worinnen die Paſteten zubereitet werden.

Paſtinack/ ſiehe **Paſternack**.

Patente, ſiehe **Feig-Blat**.

Parin/ iſt eine beſondere Art eines Huf-Eiſens, unter welchen eine halbe Kugel geſchmiedet iſt. Man bedienet ſich deſſen, wenn ein Pferd die Hüfften verrencket hat, ſchläget ſolches auf den guten Fuß, damit es auf demſelben nicht ...

ſtehen kan, und daher auf den böſen tretten muß, welches verhindert, daß die Nerven nicht zu kurtz werden.

Pauſch und Bogen iſt, wenn etwas nicht nach genauen Maaß, Zahl oder Gewichte, ſondern überhaupt verkaufft und verhandelt wird, ſolches heiſſet, durch den Bogen gefahren, durch Pauſch und Bogen gehandelt, im Pauſch in corpore verkaufft.

Pech / iſt das Hartz von Fichten, Tannen, und andern hartzigen Bäumen. Wenn die Fichten von 7. oder 8. Fuß hoch von oben niederwerts geriſſen, und die Rinde ſtreiff-weiſe zwey Finger breit abgezogen wird, ſo flieſſet ein Hartz daraus, wovon in der Pech-Hütten, durch die Hartzer, das Pech geſotten wird. Ferner wird auch das Pech aus alten hartzigen Bäumen, wenn ſie abgehauen, und über einander geleget worden, durch das Feuer in Pech-Hütten, getrieben, wie ſolches ſonderlich im Thüringer Wald zu ſehen iſt, woſelbſt die Bauren ihre Nahrung häuffig davon ſuchen, und von wannen eine groſſe Menge Pech gebracht wird. Etliche machen es auch von Theer. Das meiſte gemeine ſchwartze Pech kömmt aus Schweden und Norwegen, und wird auch Schiff- oder Schuſter-Pech genannt. In den Apothecken aber heiſſet Schiff-Pech dasjenige, was von alten Schiffen abgekratzt, und von dem See-Waſſer eine anziehende Krafft bekommen hat, daß es zum Pflaſtern dienlich iſt. Griechiſch- oder Spaniſch-Pech wird aus dem gemeinen durch Kochen gereiniget; und weil die-

ſe

ſe Weiſe zu erſt in der Stadt Colophon erfunden worden, wird es daher Colophonium genennet. Burgundiſch Pech iſt weiß, und wird aus gewiſſen Bäumen in der Graffſchafft Burgund gezogen. Es dienet in der Artzney vornemlich zu Pflaſtern. Je härter das Pech, ſo, daß es im Hauen gleichſam als Glaß ſpringet, und helle braun iſt, je beſſer iſt es; je weicher und zäher es hingegen, je ſchlechter iſt es.

Pech=Oel/ wird aus Pech, ſo mit Wein durch genugſames Kochen gereiniget, mit gebranntem Alaun und Salbey=Blättern in einer Retorten abgezogen, und die Deſtillation dreymal wiederholet, ſo wird es ein herrliches Mittel wider alle Zufälle der Nerven und Gelencke, auch zu Geſchwüren nützlich zu gebrauchen.

Peisker/ dieſer Fiſch wird alſo genannt, weil er aus einem ſchlammigten Erdreich gegraben wird; er ſiehet aus wie ein kleines Schlänglein, hat aber einen Barth, wie die Schmerlen. Der Rücken iſt Aſchenfarb, mit vielen Puncten und Overſtrichlein durchzogen, an beyden Seiten erſcheinet ein weiß= und röthlicher Strich, der Bauch iſt weiß mit gelben Tüpfflein. Er hält ſich nur in ſumpffigen Waſſern auf, nimmt davon den Geſchmack an, und wird demnach wenig geachtet, auch nur von geringem Volck genoſſen. Man läßt ihn mit Saltz zuvor abſchlämmen, und kocht ihn hernach mit einer ſchwartzen ſauren Brüh.

Pelican/ ſind Vögel mit glatten Füſſen, faſt ſo groß als eine Ganß, auch von dergleichen Farbe. Sie haben kurtze Beine, einen langen Halß, und

faſt zwey Zoll breiten Schnabel, der wohl 16. biß 17. Zoll lang iſt. Das Vördertheil des Halſes iſt glatt, und hänget eine weiche, glatte und ſchlotterichte Haut daran, wie an einem Indianiſchen Hahn, hat aber eine Farbe, wie die Federn, mit licht- und dunckelgrauen Flecken, ſo artig unter einander geſprenget, daß nichts ſchöners ſeyn kan. Dieſe Vögel ſind ſehr ſchwer, fliegen auch insgemein nicht weit, und heben ſich nicht hoch über das Waſſer. Sie halten ſich faſt ſtets auf den Klippen, nicht weit vom Ufer auf, wo ſie ſich überall können umſehen. Er iſt ein ſehr gefreßiger Vogel, der ſeinen Kropff oder Beutel, ſo er unter dem Halſe hat, und ſo groß iſt, daß man beyde geballte Fäuſte darein ſtecken könte, immer voll haben will; wie er denn vier- biß fünff-pfündige Fiſche darinnen behalten kan. Er hält ſich in Rußland um den Fluß Wolga gegen Aſtracan in groſſer Menge auf; und weil er ſein Neſt niedrig und in Geröhrig bauet, ſo haben die Alten gedichtet, daß ihm die Jungen von den Schlangen getödtet würden, und wenn ſolches geſchehen, er ihm ſelbſt die Bruſt aufreiſſe, daß das Blut heraus flieſſe, und die Jungen beſpritze, wovon ſie wieder lebendig würden: Welches aber falſch, ob es gleich von einigen Kirchen-Lehrern, als ein Sinnbild des am Creutze leidenden Heylandes, angeführet wird.

Pelzen der Bäume / ſiehe **Bäume Pfropffen.**

Peonien / **Pfingſt-Roſen** / werden in Gärten gezogen, und ſind zweyerley, das Männlein und das

das Weiblein. Die letzte Gattung iſt mancherley, mit einfachen und vollen Blumen: die erſte aber giebet keinen Saamen. Sie haben knollige Wurtzeln, und zerſchnittene Blätter. Nach dem Unterſcheid der Blumen werden ſie getheilet in die groſſe und klein rothe mit vollen Blumen; und in die Fleiſch-farbene, wie auch die mit Ackeley-Blättern. Das Männlein wird allein zur Artzney gebraucht, hat eine gerade Wurtzel, und Blätter gleich den Nuß-Blättern. Die Wurtzel iſt herbe, und ſoll, damit ſie kräfftig ſey, im Mertz, drey Tage vor dem neuen Mond, vor Aufgang der Sonnen, gegraben werden, wenn ſie wider die fallende Sucht dienen ſoll; wenn ſie aber im May, bey zunehmenden Licht, gegraben wird, hilfft ſie wider die Gicht- und Stein-Schmertzen; gepülvert in Rauten-Waſſer eingenommen, widerſtehet ſie der Peſt.

Perlen, werden in gewiſſen Gattungen von See-Muſcheln gefunden, und unter die Edelgeſteine gerechnet. Sie haben dieſe beſondere Eigenſchafft, daß, da alle andere Edelgeſteine von Natur rauch und ungeſtalt ſind, und ihren Glantz durch die Kunſt von Menſchen-Händen im Schleiffen bekommen müſſen, die Perlen ihre vollkommene Schönheit aus dem Schooß der Natur mitbringen. Man findet aber die Perlen nicht nur in den ſo genannten Perlen-Muſcheln, ſondern faſt in allen Gattungen und Arten der Auſtern, ſo wohl in der See, als in den Flüſſen und ſüſſen Waſſern; in Oſt- und Weſt-Indien, ja auch hin und wieder in Europa; wiewohl die

Orien-

Orientaliſchen vor allen andern den Vorzug haben. Unter denſelben fallen in Perſiſchen Meer-Buſen die ſchönſten, um Ceilon und Borneo aber die gröſten. Die Schottiſchen werden wenig geachtet. **Falſche oder Waſſer-Perlen** ſind, die durch Kunſt bereitet, und zu einer Gleichheit mit den feinen gebracht werden; dergleichen die zu Paris und Venedig gemachte im Handel gnugſam bekandt, und leicht zu erkennen ſind.

Perlen/ ſind auch eine Art geflügeltes Ungeziefers, lang und rar von Geſtalt, mit Flügeln, welche mit allerhand Farben wie ein Regenbogen ſpielen; ſie haben lange ſchlancke Beine, und ihr Kopff ſcheinet lauter Augen zu ſeyn, ſchön gläntzend, und dicker als der Leib, dahero ihnen auch der Name Perle gegeben worden. Einige nennen ſie **Schille-Boltzen**/ weil ſie ſchnell und gerade fortſchieſſen, wie ein Boltzen oder Pfeil.

Perlen-Mutter/ iſt die Muſchel, in welcher die Perlen wachſen. Sie iſt von auſſen grau oder bräunlich, rauch und ungeſtalt, inwendig aber mit einem dicken weiſſen Perlen-Glantz umzogen, zuweilen auch mit Wartzen, die wie ausgewachſene Perlen ſehen, beſetzet. Die Zierathen, welche in gewiſſen Manufacturen, als Meſſer-Schalen, Spiegel-Rahmen, Doſen, u. d. g. daraus gemacht werden, ſind ſo mannigfaltig, daß man ſie nicht alle erzehlen kan. In der Medicin wird ſie præpariret, und wie die Krebs-Augen, rothe Corallen, u. d. g. Dinge gebraucht; ja ſie hat beynahe die Krafft, ſo den Perlen zugeſchrieben wird.

Perſico/ iſt eine Art eines lieblichen Brandteweins

weins, welcher von Pferſich- oder Pfirſchen-Kernen folgender Geſtalt zubereitet wird: Man ziehet Pferſich-Kerne ab, ſchneidet ſie klein, thut ſie in eine gläſerne Flaſche, gieſſet Rheiniſchen Brandtwein darauf, läßt es auf dem Ofen oder an der Sonne ſtehen, biß es wohl ausgezogen, alsdenn läutert man Zucker mit ſchlechten Korn-Brandtewein ab, füllet den erſten Brandtewein durch Löſch-Papier, thut den Zucker hinein, und läßt ihn vierzehen Tage auf dem Ofen oder an der Sonne ſtehen, gießt ihn ſodann wieder durch Löſch-Papier, ſo iſt er gut. Hat man keine Pferſich-Kerne, ſo muß es auch mit bittern Mandeln angehen.

Pertinentien/ alles was zu einem Gut gehörig, alle Stücke und weſentliche Theile deſſelben. Pertinentien eines Land-Gutes ſind Aecker, Wieſen, Felder, Wälder, Holtzungen, Seen, Teiche, Bäche, Huten, Trifften, u. ſ. w. Pertinentien eines Hauſes ſind Ställe, Boden, Keller, Gärten, Hof-Raum, u. d. g.

Peſt/ **Vieh-Peſt/ Schelm/ Vieh-Seuche/ Vieh-Sterben/ Umfall/** iſt eine allgemeine, anfällige und leicht anſteckende Seuche oder Kranckheit, die mit gefährlichen Zufällen, ja Peſt-Beulen und andern dergleichen begleitet, woran das Pferde- Rind- Schaaf- und ander Vieh häuffig umfället, und plötzlich dahin ſtirbet. Sie entſtehet aus mancherley Urſachen. Zuweilen iſt die ſehr groſſe Hitze ſchuld, daß Kühe und Pferde öffters ſehr ſtarck drüſen: Denn wenn ein Stück Vieh ſehr ſtarck gearbeitet und ſich abgemattet

hat, auch darbey groſſen Durſt gelitten, ſo ſchluckt es, ſo bald es in das Waſſer kömmt, daſſelbe mit ſo groſſer Vehemenz hinein, daß dergleichen Zufälle ſich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Urſache mit abzugeben, die trockenen und hitzigen Fütterungen, bey Ermanglung ſattſamer untermiſchter Feuchtigkeiten, und da bey dergleichen Futter das Vieh alsdenn allzu ſtarck und auf ein mal zu ſauffen pflegt. Ferner gehören hieher die verbrannten Trifften oder Weiden, der Mangel des Futters, die langen Winter und die grimmige Kälte, da das Vieh nicht ſattſam ausgefüttert werden kan; die Vergifftungen, wenn die Abdecker, oder andere böſe Leute, die Weiden vergifften; ingleichen, wenn die Weide im Frühlinge voller Spinnweben, garſtigen Würmer und gifftigen Geſchmeiſes iſt, davon das Gras und Futter gleichſam vergifftet wird; und daher pflegt eben das Vieh groſſe hitzige Beulen zu bekommen, und werden viel Stücke, wenn man ihnen Fröſche darauf bindet, gerettet. Sie entſpringet auch, wenn das Kraut von den Raupen ſehr abgefreſſen, und das Vieh mit ſolchem Kraut gefüttert worden. Wenn gifftige Mehlthaue fallen, ſo pflegen bisweilen die Schweine zu ſiechen, und am Halſe groſſe Beulen zu bekommen, jedoch geneſen ſie auch meiſtentheils wieder, wenn die Beulen entweder von ſich ſelbſt aufgehen, oder aufgemacht werden. Man hat an einigen Orten erfahren, daß, wenn die Aeſer des verreckten Viehes nicht wohl verſcharret worden, und die Gänſe oder Enten das daherum gewachſene Gras gefreſſen, ſie hernach

eben

eben ſolche Staupen bekommen und umgefallen. Zu der Vieh-Peſt tragen auch die ſtarcken October-Nebel hier und da etwas bey, denn wenn ſelbige auſſerordentlich langwierig und ſehr naß ſind, und zugleich auf Wieſen und Feldern ſehr dicke liegen, folglich bey einer groſſen ſubtilen Lufft-Näſſe, ſonderlich bey kühlen Morgen den Leibern des Viehes, das zu der Zeit, da der Nebel am dickſten fällt, ausgetrieben wird, ſehr empfindlich fallen müſſen, ſo iſt gar glaublich, daß das alſo eingefreſſene kalt-naſſe Gras unter der übrigen feuchten Leibes-Erkältung keine ſo gute Würckung machen könne, ob man ſelbige gleich nicht eben auf ein würckliches Nebel-Gifft zu werffen Urſache hat. Vielmahls entſtehet ſie auch, wenn die Erb-Spinnen in groſſer Menge auf Aeckern und Wieſen liegen, und das Vieh hernach ſolche einfriſt. Es rühret aber die Vieh-Peſt nicht allezeit von denen bißher gemelten Urſachen her, ſondern ſie können auch durch Menſchen und Thiere, ja gar durch die Mobilien, ſo man bey dem krancken Vieh gebrauchet, wenn ſie in geſunde Ställe, oder zu dem andern friſchen Vieh ohngefehr gebracht worden, fortgepflantzet werden. Bey ſo geſtalten Sachen kan demnach vielmals ein ſorgfältiger Haußwirth, ſo viel an ihm iſt, ſein Vieh vor dergleichen Unglück verwahren, wenn er in der Zeit aufmerckſam iſt, und auf jede vorkommende auch offt auſſerordentliche Witterung der Jahrs-Zeit genau Acht hat, und die Pflegung ſeines Viehes darnach einrichtet, welches er um ſo viel eher zu thun nöthig findet, weil ihm die

Erfahrung lehret, daß bey den würcklich vorhandenen Vieh-Seuchen insgemein die Artzney-Mittel ſehr unkräfftig, ja vielmals vergeblich angewendet werden müſſen, indem eines Theils 1.) das würckliche Peſt-Gifft ſo unvermerckt, und auff ſo vielerley offt unvermeidliche Wege in die Cörper einſchleicht; 2.) weil dieſes Gifft in die Cörper ſo geſchwinde, ſo hefftig und ſo tieff eindringet, daß ehe die Natur mit ihren motibus, welche langſam und zwar unter allerhand äuſſerlichen Verhinderniſſen, folglich nicht nach der Erforderung des Giffts eingerichtet, und fortgetrieben werden können, den Angriff wieder dieſes Gifft vornimmt, ſelbiges bereits ſeine ſchnelle Würckung im Leibe zu exerciren angefangen; wie denn 3.) die Viſcera, wodurch die ordentlicher Weiſe im Leibe erzeigte Unreinigkeit von dem guten abgeſondert zu werden pflegen, z. E. die Leber, die Nieren, gar ungeſchickt, und ziemlich unzulänglich ſeyn, dieſes ſubtile Gifft auf gleiche Weiſe geſchickt zu tractiren, ehe und bevor daſſelbe ſeine angreiffende Würckung in dieſen Viſceribus auszuüben Zeit und Gelegenheit haben ſolte; zu geſchweigen, daß 4.) die Natur bey Empfindung dieſer allen motibus medicatricibus äuſſerſt widerſpenſtigen Materie, noch ehe ſie zum Wercke ſchreitet, vor Schrecken und Entſetzen, alle oder doch die meiſte Krafft zu wiederſtehen ſincken läſt, und an ihrer eigenen Hülffe verzagt; zu welchen andern Theils noch kommet, daß 5.) man keine zuverläßigen Medicamente hat, welche das empfangene Ubel entweder kräfftiglich zu verbeſſern,

ſern, oder zeitlich in dem Leibe auf einen Hauf⸗ fen zu leſen, und behende auf einmal heraus zu werffen vermögend ſeyn ſolten: und 6.) weil man das Vieh nicht zu einem gehörigen Regiment o⸗ der Verhalten adſtringiren, und alſo die Würe ckung der Artzney nicht füglich ſecundiren kan. Ob man nun wohl in Anſehung dieſer angeführ⸗ ten Gründe ſich bey den Vieh⸗Seuchen durch den Gebrauch der Artzneyen keine durchgängig gu⸗ te Würckung zu perſprechen, ſo hat man doch theils nach dem Unterſchied der Seuchen, theils auch nach der Conſtitution einer jeden Art Vie⸗ hes, wie auch nach Beſchaffenheit der Länder und Witterungen folgende Curen und Artzney⸗ Mittel nicht ſo gar undienlich gefunden.

Denen **Pferden** ſoll man, ſo bald eine anſte⸗ ckende Seuche ſich unter ihnen ſpüren läſſet, klein, wie Mehl gepülverte Haſel⸗Wurtzel, oder klein zerſchnittene Modelgeer (iſt ein Kraut, mit blau⸗ en Blümlein, ſo bey denen Botanicis Cruciata oder Gentiana minor heiſſet) denenſelben unter das Futter mengen. Oder man nehme Ehren⸗ preiß, Lungen⸗Kraut, Gundelreben oder Gun⸗ dermann, Epheu, Eiſenkraut, wilden und Gar⸗ ten⸗Salbey, Wacholder⸗Beere, die obern Gipffel der Wacholder⸗Stauden zu Aſche ge⸗ brannt, Eichen⸗Laub, Odermennige, Heidniſch Wundkraut, Wollkraut, Nachtſchatten, Stick⸗ wurtz, alles gedörrt und gepülvert, wie auch ſaubere Buchbaum⸗Aſche, jedes in gleichem Ge⸗ wichte, und gebe dem krancken Pferde täglich ei⸗ nen Löffel voll mit ſo viel Saltz vermiſcht ein.

Denen geſunden Stücken kan man es auch, auſſer einer Seuche, zur Vorſorge wöchentlich zwey mal geben. Hat ein Pferd bereits Peſt-Beulen, ſo ſchlaget ihm ſolche mit einer Fliete auf, laſſet ihm die nächſte Ader dabey, und gieſſet ihm den nachfolgenden Tranck ein: Nehmet Wachholder-Oel ein Viertel Pfund, Saffran ein halb Loth, zerſtoſſenen Knoblauch drey Loth, Theriac ein Loth mengets durch einander und gieſſets dem Pferde ein, beſtreichet ihm auch die Naſen-Löcher, und das Mundſtück mit Wachholder-Oel, und reitet es eine halbe Stunde darauf ſpatzieren. Wenn ſich vornen am Leibe eine dergleichen Geſchwulſt erzeiget, ſo nehmet Chriſtwurtz oder ſchwartze Nießwurtz, die muß man mit Fleiß graben, daß die Wurtzel gantz aus der Erden komme, denn es beſſer iſt, als wenn ſie abgeſtochen oder abgebrochen worden; ſtechet denn mit einem Pfriemen vornen in die Bruſt durch die Geſchwulſt, ziehet die Wurtzel dadurch, doch daß ſie nicht heraus falle; und wenn ſie heraus fiele, ſo ſtecket eine andere an der Stelle, das wird allen Gifft vom Hertzen ziehen, es machet einen Knoten, und ſchwähret aus: Wenn es offen iſt, ſo mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen. Dieſes Mittel muß, wo es helffen ſoll, bey Zeiten gebrauchet werden. Als ein ſehr gutes Mittel, wenn die Peſt unter die Pferde kömmt, wird auch folgendes gerühmet: Nehmet Lungen, Leber und ein Stück vom Hertzen eines todten Pferdes, thut das in einen neuen ungenützten Topff, vermachet denſelben wohl, und laſſet

es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus werde; dieſes Pulvers nimm ein Loth, und theile es in drey Theil, und gieb dreymal gleich nach einander jedesmal dem Pferde einen Theil in ſeinem Futter ein: Den Topff aber mit dem übrigen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein- und ausgehen.

Die Peſt unter dem **Rindvieh** betreffend, ſind in Schleſien durch die Terra ſigillata, die man dem inficirt geweſenen Vieh in Eſſig eingegeben, viele Stücke erhalten worden. In Ungarn hat man wahrgenommen, wenn man mit einem blechernen Zungen-Schaber die blatterigte Zunge ſo lange gerieben, daß das Blut darnach gegangen, und man den Ort hierauf mit ſcharffen Wein-Eßig, ſo vorher über Knoblauch, Raute, Myrrhen und Aloe gegoſſen worden, ausgewaſchen, auch hiervon etwas in den Hals gegoſſen, ſolches ſehr gut gethan. Man pfleget dem Vieh auch bey graßirenden Vieh-Seuchen ungeläuterten Schwefel mit Knoblauch und Saltz auf einer Schnitte Brod zu geben. Einige wollen, man ſoll Schwefel, Saltz, Schieß-Pulver und Teufels Abbiß pulveriſiren, ſolches mit einander vermiſchen, und des noch geſunden Viehes Zunge Morgens und Abends fleißig damit reiben, ſo würde man dadburch verhüten, das es nicht angeſtecket würde; man muß demſelben auch zur Præſervation die Adern öffnen, und Linden-Schwämme in das Geträncke legen. Rühret die Seuche von einer gifftigen Lufft her, ſoll man die Ställe mit Theer beſchmieren, ſie auch mit allerley ſtincken-

den Sachen ausräuchern. Das verreckte Vieh muß man drey Ellen tief unter die Erde vergraben, und Kalch darauf ſchmeiſſen, damit es deſto eher verfaule. Bey der Cur ſelbſt muß man das Vieh in einen andern warmen, und von der Lufft wohl verwahrten Stall abſondern, die Ställe, wo es geſtanden, und die Gefäſſe, woraus es die Fütterung genoſſen und geträncket worden, wohl, auch die Wände ſelbſt ausſäubern, ſie öffters ſtriegeln, und über den gantzen Leib mit warmen härenen Tüchern reiben, und mit Decken wohl zudecken, zum innerlichen Gebrauch ihnen dabey die präparirten Pulver eingeben, und ein Loth davon in warm Getrancke ihnen eingieſſen, auch von nachgeſetzten Kräutern und Wurtzeln ein Pulver zubereiten: Nimm Scordien, Catdobenedicten-Kraut, Raute, Salbey, Angelica-Wurtzel, Entzian-Wurtzel, Tormentill-Wurtzel, Scorzoner-Wurtzel, Hinläufft-Wurtzel, Eber-Wurtz, Lorbeeren und Wachholder-Beeren, eines ſo viel als des andern, und bringe ihnen ein Loth auf gleiche Art ein. Oder nehmet Wachholder-Beeren, Lorbeeren, Alantwurtz, Engelſüß, Meiſterwurtz, Wein-Rauten, Roßmarin, Knoblauch, Kümmel und Saltz, ſtoſſet und menget es unter einander, und laſſet das Vieh unter der Zungen, wo die Blattern ſind, wohl damit reiben. Vor ein bewährtes Stück, wenn eine peſtilentzialiſche Seuche ſich unter dem Vieh einſchleichet, wird auch folgendes ausgegeben: Man nimmt Celtiſchen Spick, Wein-Rauten, Roßmarien, Salbey, Quendel,

del, Wermuth, Knoblauch und Alantwurtz, jedes eine Hand voll, thut es zerſchnitten unter einander vermiſcht in einen Topf, und ſchüttet zwey Maaß guten ſtarcken Wein-Eßig daran, und läſſet es mit einander ſieden, ſo lang biß die Helffte des Eßigs eingeſotten, denn nimmt man ein Stück hänffenes ungebleichtes Tuch, ſo noch gantz neu iſt, und reibet damit dem inficirten Vieh die Zunge wohl trocken ab, und wäſchet ſie hierauf mit dieſer Brühe. Die Blattern reiſſet man mit einem ſpitzigen von Silber gemachten Inſtrument auf, reibet ſelbige hernach mit einem Stücklein geſaltzenen Speck, wäſchet die Zunge mit obbeſagter Brühe fleißig aus, und trocknet ſie mit dem hänffenen Tuch wieder wohl ab; das ſilberne Inſtrument aber muß man auch nach dem Gebrauch mit Eßig wieder abwaſchen und fleißig verwahren. Das probateſte Mittel ſoll folgendes ſeyn: So bald man mercket, daß eine Peſt unter dem Vieh iſt, ſoll man mit einer Schuh-Ahle jedem Ochſen und Kuh oben in dem Creutz ein Loch ſtechen, einen drey bis vierfachen Faden Garn durchziehen, und ihn alle Tage bewegen und fortrücken, wornach denn die giftige Materie zu einem ſteten Auslauffen kommen ſoll, alsdenn ſoll man in ein Quart Eßig einen Schuß Schieß-Pulver thun, es wohl unter einander rühren, und ſowohl dem krancken als geſunden Vieh, halb in den Hals, und halb in die Ohren gieſſen. Dieſes ſoll man des Tages drey mal, und es einige Tage nach einander wiederholen. Dem geſunden Vieh muß man

zu ſolcher Zeit Säckgen anhängen, die mit Knoblauch, Teufels-Dreck und Campffer angefüllt, den Rückgrad muß man ihnen mit ſtinckenden Hirſchhorn-Oel über den fünfften oder ſechſten Tag beſtreichen, und die Naſe und Maul mit guten friſchen Theer ſalben; unter das Geträncke aber etwas von einer Lauge thun, die von Kalche oder Büchener Aſche gemacht iſt. Einige rathen auch zur Præſervation folgendes. Man ſoll ſechs Maas guten reinen Theer nehmen, eine Metze Saltz, vier Pfund Glantz-Ruß, vier Loth Lorbeeren, was nöthig iſt, zu ſtoſſen, ſolches unter einander miſchen, in einen Leinwandenen Sack thun, in den Tränck-Trog legen, Waſſer darauf gieſſen, eine Zeit lang ſtehen laſſen, und einem jeden Stück Vieh davon reichen. Man muß das Vieh mit tüchtigem Futter verſorgen, und ſolches nach Nothdurfft, nicht aber überflüßig, füttern, indem das aufgemäſtete Vieh dem Anfall der Peſt und Seuchen am allermeiſten unterworffen iſt. Es iſt dabey eine ſolche Weide zu erwehlen, da das Gras nicht ſauer, noch an ſumpffigten und moraſtigen Orten erwachſen, noch von gifftigen Mehl- und Honig-Thauen getroffen worden. Spüret man, daß das Gras und die Baum-Blätter gelbe, und gleichſam wie verbrannt ausſehen, muß man das Vieh nicht eher dahin treiben, biß es durch einen Regen wieder abgeſpühlet, und bevor mans dem Vieh in Ställen vorlegt, mit friſchem Waſſer abwaſchen; die Winter-Fütterung muß auch ohne Koth und Staub getrocknet, und dem Vieh

aus dem Siede-Trog, oder Siede-Faß, worinnen es vorhero wohl abzubrühen, gereichet werden. Das Waſſer zum Geträncke muß aus keinem ſtehenden, oder ſumpffigten Orte genommen werden. Man muß auch das Vieh aus keinem Fluß-Waſſer träncken, welches von einem ſolchen Orte herflieſſet, wo dergleichen anſteckende Seuche bereits iſt, oder nur dergleichen Vieh daran geweidet hat; und iſt überhaupt beſſer, wenn man das Waſſer zuvor abkochen läſt, ehe mans dem Vieh zu trincken giebt. Dabey muß man die Ställe täglich ausmiſten, das Vieh mit neuer Streu verſorgen, reinlich halten, und den Stall mit Wachholder-Holtz, Sadebaum (Segel- oder Seven-Baum) Kieh-Holtz, Theer, u. d. g. wohl ausräuchern. Das Vieh ſelbſten aber nicht vor der Sonnen Aufgang austreiben, und es auch des Abends vor ihren Untergang wieder in die Ställe bringen, anbey auch fleißig Sorge tragen, daß nicht etwan von den inficirten Orten Leute oder Kleider, oder andere Sachen zu dem geſunden Vieh kommen und die Ställe anſtecken mögen.

Wenn eine Peſt oder jäher Umfall unter die Schaafe kommt, ſo ſoll man ihren Stall mit Poley, Wermuth, wilden Balſam, Wachholdern, Rauten und Wohlgemuth räuchern, hiernächſt von einem Stier den Magen nehmen, ſolchen mit Wein kochen, Waſſer dazu gieſſen, und mengen, und denen Schaafen davon zu trincken geben; unter ihr ordentliches Futter aber, Enzian-Wurtzel, Liebſtöckel-Wurtzel, Calmus-

Wur-

Wurtzel, Lorbeer und Schwefel, ingleichen Ruß, Aſche von Erlen-Holtz, und ein gut Theil Saltz miſchen. Oder man nehme gedörrte und geſchrotene Gerſte, abgepflückte gedörrte Wermuth, geſtoſſene Hahnbutten, Lorbeeren und Hollunder-Beeren, vermiſche es mit Saltz, und gebe es den Schaafen auf den Abend, zur Zeit, wenn Sterben und anſteckende Kranckheiten unter ihnen zu vermuthen, etliche mal nach einander ein. Man kan auch Alant- und Rauten-Wurtzel, Baldrian und Wermuth, eines ſo viel als des andern in einem Back-Ofen wohl dörren, hernach ſtoſſen, und mit Kleyen und Saltz vermiſcht, denen Schaafen geben.

Die Ziegen verwahret man vor der Peſt mit einem Rauch von Huf-Schnitten, alten Schuh-Sohlen, Schwefel, Bocks-Horn, Wermuth und Meiſterwurtz; wenn aber ſelbige ſich bereits eingeſchlichen, ſoll man, ſo bald nur ein und das andere Stück umgefallen, alſo gleich allen übrigen die Ader ſchlagen, ſie in einen warmen Stall thun, und innerhalb drey oder vier Tagen nicht wieder auf die Weide kommen, und, da ſie nach Verflieſſung ſolcher Zeit wieder ausgetriben werden, ſie anfänglich nicht länger als etwann eine Stunde freſſen laſſen, und alſo kan man nach und nach an der Zeit ein wenig zugeben, ſie aber jedesmal nach deren Verſtreichung wieder eintreiben, biß man ſich keiner Gefahr mehr zu beförchten hat. Man kan ihnen auch eben die Mittel gebrauchen, als denen Schaafen.

Vor die Peſt oder den Umfall der Schweine, wird

wird als ein bewährtes Mittel angeprieſen, daß man von einem umgefallenen Schweine das Hertz heraus nimmt, ſolches klein hacket, mit Kleyen vermiſchet, und denen übrigen zu freſſen giebet. Etliche Schwein-Hirten, ſo bald ein Umfall unter die Schweine kommt, zerhacken das Kraut und Wurtzel von der Mobelger, und gebens den Schweinen. Andere nehmen auf ein Schwein, wenn es kranck wird, oder ein Umfall unter ſie geräth, ein Stücklein Nießwurtz, ein Quintlein Lorbeer, ein halb Quintlein Schwefel, ein halb Quintlein Kreſſen-Saamen, und ein halb Quintlein Venediſche Seiffe, und geben ihm alles in ſüſſer Milch zu trincken, doch darff man dieſes Mittel bey denen trächtigen und ſäugenden Schweinen nicht gebrauchen. Sonſten ſie vor der Peſt zu bewahren, geben ihnen etliche das Pulver von den drey Geſchlechtern der Hirſch-Wurtzel mit gepülverten Wachholder-Beeren gemiſcht, unter ihr Freſſen gemengt. Andere nehmen der weiſſen und ſchwartzen Hirſch-Wurtzel, Berg-Eppich- oder Berg-Peterſilien-Wurtzel, Wachholder-Beeren, jedes ein halb Pfund, Eber-Wurtzel, Liebſtöckel-Wurtzel, jedes ein Viertel Pfund, ſtoſſen es zu einem Pulver, und geben es denen Schweinen als ein Præſervativ ein.

Die **Peſt** erhebet ſich unter denen **Bienen** von dem böſen unflätigen Geſtanck, den ſie zu Zeiten leiden: Wenn man nemlich die Bienen gegen den Winter in das Hauß geſetzt, da ſie naß vom Felde kommen, und die Flug-Löcher ihnen mit Heu verſtopffet werden, daß ſie alſo den gantzen Win-

ter über inne bleiben müſſen, und nicht auskommen mögen, ſo verurſachet die Feuchtigkeit oder Näſſe, die alſo geſchloſſen nicht austrocknen kan, und der Brodem, den die Bienen insgeſamt machen, daß ihr Werck beſchlägt und ſchimmlicht wird; Und weil denn dergeſtalt die Bienen ſich nicht reinigen können, ſo bleibet der Geſtanck bey ihnen, denn ob ſie ſchon hin und wieder lauffen, und Löchlein zum Ausgange ſuchen, ſo finden ſie, wegen der Winter-Verſtopffung, doch keines, daher erlähmen ſie endlich, und bleiben auf dem Boden traurig ſitzen, dieweil ſie ſo viel Krafft nicht haben, zu den andern wieder hinauf zu kommen, biß ſie zuletzt ſterben müſſen; und ſo nun ihrer viel geſtorben, und auf einander liegen, fangen ſie an zu ſtincken, durch welchen Geſtanck die andern auch angeſtecket werden, biß endlich im Ausgang des Winters ihrer wenig überbleiben. Dieſem Unfall vorzukommen, iſt kein beſſer Mittel, als das man ſolche Körbe oder Stöcke an einem ſchönen trockenen Tage in friſche Lufft in denen Bienen-Gärten ausſetze, und die Lufft-Löcher auf ein paar Tage öffne, auf das der ſtinckende Dampf ſich ausziehen könne; darnach müſſen die Löcher gegen die Nacht vor die Kälte wieder verſtopffet werden.

Peſtilentz-Kraut/ Ziegen-Raute/ iſt ein Kraut, das in Italien und Spanien wild wächſt, bey uns aber in Gärten gepflantzet wird. Es hat Blätter faſt wie Vogel-Wicken, bleiche Purpur-blaue, bißweilen auch weiſſe Blumen, woraus lange Schooten mit dem Saamen kommen.

men. Es iſt ein vortreffliches Gifft- und Schweiß-treibendes Kraut, in Peſt- und Fleck-Fiebern auf allerley Weiſe nützlich zu gebrauchen; præſervative, täglich an Speiſen und in Sallaten; curative, in dem daraus gezogenen Waſſer, und bereiteten Lattwerge.

Petango/ iſt eine kleine Frucht, ſo roth, und wächſt auf einem Strauche. Sie iſt ſo groß, als eine Kirſche, aber nicht ſo rund, ſondern auf der einen Seite platt, und auf der andern in fünff oder ſechs erhabene Fächlein abgetheilet. Der Geſchmack iſt ſcharpff, dabey aber ſehr angenehm. Der Kern ſo mitten darinne ſteckt, iſt faſt gantz platt und groß.

Peterſilge/ iſt ein bekandtes Küchen-Kraut, zweyerley Gattung, die gemeine oder glatte, und die krauſe. Beyde dienen im Gebrauch gleich, die letzte aber ſtehet zierlicher. Man braucht das Kraut und die Wurtzel in Küchen an die Speiſen häuffig, indem ſie einen guten Geſchmack geben, und ſehr geſund ſind. In der Artzney wird die Peterſilge vor ein eröffnendes, zertheilendes und ſtärckendes Mittel gehalten. Das deſtillirte Waſſer und das Saltz öffnen die Verſtopffungen der Leber, Miltz, Nieren und Harn-Gänge, reinigen die Bruſt von Schleim, vertreiben die Winde, und führen den Stein und Gries weg. Der Saame treibt den Stein gewaltiglich, und wehret der Trunckenheit. Die wilde oder Berg-Peterſilge, ſo auf Bergen, und in ſandigen Orten wächſt, dienet wider Gifft, treibet den Schweiß und Harn. Ein Loth der Wurtzel gepülvert,

mit

mit einem halben Quintlein Theriac vermiſcht, in dem Waſſer deſſelben Krauts, und etwas Wein-Eßig genommen, und darauf geſchwitzt, iſt eine gewiſſe Artzney wider die Peſt und gifftige Fieber.

Peters-Schlüſſel/ wächſt auf den Wieſen, und in Büſchen. Die Blumen und Blätter lindern die Schmertzen, dienen für das Glieder-Weh, Waſſerſucht, Kopff-Schmertzen, Schlag, Lähme, fallende Sucht, verſtopffte Nieren und Blaſen-Stein. Die Wurtzel iſt gut für die Würme und Zahnweh.

Pfaffen-Holtz/ Spindelbaum/ wächſt in Dorn-Büſchen. Sein Holtz iſt bleichgelbe, feſt und hart, wird von den Schuhmachern, das Leder auf die Abſätze zu zwecken, gebrauchet, und daher auch Zweckholtz genannt. Die Blüthe, ſo aus vier weiſſen Blätterlein beſtehet, erzeiget ſich Büſchel-weiſe, darauf folgen die rothen Früchte, in denen jedes mal vier weiſſe Kernlein in gelbe Schaalen eingehüllet zu finden. Die Früchte oder Beeren reſolviren und erweichen; in Lauge geſotten, tödten ſie die Nüſſe oder Läuſe auf dem Haupt, und färben das Haar gelb.

Pfahl-Eiſen / iſt eine eiſerne Stange, etwa 4. Fuß lang, an deren Ende ein wohl zugeſpitzter Kopff, mit welchem Löcher in die Erde geſtoſſen werden, Hopff-Stangen, oder Zaun-Pfähle darein zu ſtecken, Weiden zu ſetzen, u. d. gl.

Pfählen/ iſt eine Arbeit im Weinberge, wenn man bey jedem Weinſtock und Sencke einen Wein-Pfahl ſtecket, damit die Reben und Bögen daran gehefftet, und vor dem Winde bewahret werden.

den; welche Arbeit insgemein gleich nach dem Räumen verrichtet wird.

Pfand/ wird im weitläufftigen Verſtande, nicht nur für ein beweglich Gut genommen, ſo der Schuldner ſeinem Gläubiger einſetzet, und übergiebet, damit er ſeiner Schuld gewiß ſey; ſondern es begreifft auch ein unbeweglich Gut, als Felder, Häuſer, ꝛc. ſo dem Gläubiger nicht eben eingehändiget, ſondern allein durch einen Vergleich verſchrieben wird, und alſo in des Schuldners Poſſeßion verbleibet, welches ſonſt eine Hypothec heiſſet, und mit Conſens der Obrigkeit, darunter das Gut gelegen, nach Sächſiſchen Rechten geſchehen muß.

Pfänden/ heiſſet, wenn auf eines Eigenthums-Herrn Grund und Boden ein Fremder entweder ſelbſt, oder durch ſein Geſinde, Vieh, u. ſ. f. zu deſſen Schaden etwas Widerrechtliches vorzunehmen ſich unterfängt, auf dieſer That aber angetroffen, und zum Erweiß, daß er oder die Seinigen auf dieſem verbottenen Wege ſich finden und betreten laſſen, ihm bey ſo geſtalten Sachen etwas von den an oder um ſich habenden Mobilien, nicht weniger einiges von des Beleidigers Vieh, ſodann genommen, und unverzüglich in die Gerichten geliefert wird.

Pfanne/ bey dem Büchſenmacher, iſt das Stück an dem Büchſen-Schloß, worein das Zünd-Pulver geſtreuet wird.

Pfanne/ im Bräuhauſe, iſt der küpfferne viereckige Keſſel, in welchem das Bier gebrauet wird.

Pfau/ iſt, wegen ſeiner zierlichen Federn, faſt der ſchönſte Vogel, denn die grüne, blaue, ſchwartze und graue Federn, ſonderlich im Schwantze, ſind dergeſtalt unter einander gemenget, daß ſie faſt einen Spiegel formiren; oben auf dem Haupte hat er eine Crone von Gerſten-Aehren nicht ungleichen Federlein; den langen dünnen Hals träget er empor, und den überaus groſſen Schwantz, womit er ſeinen gantzen Leib bedecken kan, breitet er aus, und faltet ihn bald wieder zuſammen. Die Augen ſind mit vier Circuln, von unterſchiedlichen Farben gleichſam eingefaſſet, welche in der Sonne verſchiedene Farben von ſich werffen. Der Schnabel iſt weißlicht, und die Füſſe, welche immer als krätzigt ausſehen, ſind deſto heßlicher. Das Weiblein aber iſt mit keinem ſo ſchönen und groſſen Schwantz, auch mit keinem ſolchen Crönlein, wie das Männlein, verſehen, ſondern den Federn nach, meiſtentheils graulicht, auch, dem Leibe nach, mercklich kleiner. Sie werden heutiges Tages nur zur Zierde gehalten, ſind ihrer Natur nach ſehr ſtoltz, daß ſie ſich immer beſchauen, und einen hochmüthigen Gang haben; daher, wenn ſie auch des Nachts, da ſie ſich nicht ſehen können, erwachen, erbärmlich zu ſchreyen anfangen, in Meynung, daß ſie ihrer Zierde beraubet wären; wie ſie denn auch den ausgebreiteten Schwantz bald ſincken laſſen, wenn ſie ihre heßlichen Füſſe anſehen. Das Fleiſch wird vor hart und unverdaulich gehalten, welches aber nur von den Alten zu verſtehen; denn die ſo jährig und drunter ſind, werden gantz anders befunden. In

der Medicin wird von ihnen die Zunge, das Gehirn, Fett, Galle, die Eyer und der Koth, ſonderlich wider den Schwindel gebraucht.

Pfeffer/ iſt ein Oſt-Indianiſches Gewächs, welches ſich windet, und nicht aufrecht wächſt, wenn es nicht geſtäbelt wird; ja wenn man es auf der Erde lauffen läſſet, ſo ſchlagen an ſeinen Zweigen, bey jedweden Knoten, einige Zaſern hervor, dadurch es fortwurtzelt; derowegen wird es von denen Indianern nahe bey andern Bäumen, oder an geſteckten Pfahlen gepflantzet, damit es an ihnen aufſteigen möge. Es bringet ſeine Frucht, wenn es geſäet wird, bald im andern Jahr, und iſt ein länglicher Stengel, an welchem die Pfeffer-Körner Trauben-weiſe, und zwar dichte anwachſen. Dieſe Körner werden im Herbſte reiff, und haben alsdenn eine grüne Farbe; nachdem werden ſie ſchwartz, und im November und December geſammlet, da ſie denn an der Sonne gedörret, davon ſie ſchwartz und runtzlich werden. Der ſtärckſte Zuwachs des Pfeffers iſt auf der Malabariſchen Küſten, auf Malacca, und auf den Inſuln Java und Sumatra. Die Materialiſten zehlen deſſelben dreyerley Sorten. Die erſte kömmt über Engelland, die andere über Holland, und die dritte über Dännemarck; der letzte wird für den ſchlechteſten gehalten, weil er klein von Körnern, und mager, die beyden erſten aber gröber ſind. Den mercklichſten Unterſcheid macht der weiſſe Pfeffer, welcher mit dem ſchwartzen einerley Gewächs iſt, nur daß die Körner, ſo bald ſie abgenommen, in See-

Waſſer gepeitzet, die Haut durch Reiben davon gebracht, und ſodann erſt an der Sonne getrocknet werden; darum er auch theurer, als der gemeine, aber lieblicher und ſchärffer iſt. Wenn der Pfeffer gut, ſoll er grob an Körnern, ſchwer, nicht ſo runtzlich, und nicht ſo ſchwartz, ingleichen hart und trocken ſeyn, und keinen Staub haben. Die Tugend des Pfeffers beſtehet in einer erwärmenden, zertheilenden und trocknenden Krafft, womit er den ſchwachen Magen ſtärcket, kalte und zähe Speiſen verdauen hilfft, und einen guten Appetit machet. Deswegen wird er faſt durchgängig in Speiſen, und auch ſtarck in der Artzuey gebraucht. Das Pfeffer-Oel dienet wider den allzu groſſen Froſt in Wechſel-Fiebern, auf die Hertz-Grube, oder über den Rück-Grad geſtrichen.

Pfeffer-Kraut / iſt ein Garten-Kraut, von niedrigen Stengel, kleinen Blättern, und leibfarbenen Blumen, die den meiſten Sommer durch ſtehen. So wohl das gemeine Sommer-Gewächſe, als das Winter Pfeffer-Kraut, insgemein Spaniſcher Timian genannt, ſind zu allerhand Speiſen zu gebrauchen dienlich. Das breite Pfeffer-Kraut iſt auch ein Winter-Gewächs, und wird, wie die vorigen, wenn es jung iſt, auch unter die Sallate genommen. In der Artzney wird ihm eine erwärmende und zertheilende Krafft zugeſchrieben, womit es den Magen ſtärcket, das Erbrechen und Bauchgrimmen ſtillee, das Haupt und Geſichte ſtärcket, die Schlaffſucht und den Schwindel vertreibet, die Bruſt

und Lunge öffnet und erleichtert. Aeuſſerlich zertheilet es Beulen und Schwellungen.

Pfeffer-Kuchen/ Leb-Kuchen/ iſt ein gebackenes, aus Mehl, mit Zucker und Honig gebacken, und mit Citronat, ſamt andern Gewürtz, in groſſen und kleinen viereckigten oder runden Formen bereitet. Der gemeine Pfeffer-Kuchen wird aller Orten vielfältig gemacht. Insgemein giebet es weiſſe und braune. Sonſt werden in Deutſchland die Nürnberger, in Pohlen die Thorner und Dantziger, in Holland die Deventerer, und in Franckreich die von Rheims und Verdun vor andern hochgehalten und verſchickt.

Pfeiffen/ heiſt man in der Gärtner-Kunſt wann von denjenigen Bäumen, welche bereits neue Sproſſen ausgeſtoſſen, von einem neuen guten Schoß ſelbigen Jahres ein Pfeifflein oder Röhrlein, ungefehr 4. quer Finger lang, abgedrehet, oder die Rinde von ſolchem Zweige abgeſtreiffet, und auf ein anders neues Aeſtgen, ſo in ſelbigem Jahr gewachſen, und juſt eben ſo dicke iſt, wie das Pfeiffgen, aufgezogen wird, wodurch denn geſchiehet, daß der Safft des ſtehenden Baums in das aufgezogene Pfeiffgen fort treibet, und alſo die Art desjenigen Baums, wovon die Pfeiffe genommen, an ſich nimmt, worauf ſie mit Baum-Wachs wohl verwahret, und wenn es wohl angeſchlagen, alle übrigen Zweige und Aeſte abgeſchnitten werden.

Pfeil-Kraut/ iſt ein wildes Kraut, ſo im

Waſſer wächſt, und zweyerley iſt, mit breiten und mit ſchmalen Blättern.

Pfellen / Fellen / ſind kleine Fiſchlein, wie die Grindlinge, oder Grundleben, haben aber viel bittere Galle, dahero ſie vielleicht auch den Namen à felle bekommen haben.

Pferch / Pfirch / Hürde / iſt ein viereckigter mit Horden oder Hurten umgebener Raum, oder gleichſam eine bewegliche Stallung, darein die Schaafe auf denen Brach-Feldern über Nacht getrieben, und dieſe alſo dadurch **gepferchet /** oder **gepfirchet /** das iſt, durch den Schaaf-Miſt, (ſo ebenfalls **Pferch** genennet, und von denen Schaafen bey ihrer Lagerung gemachet wird) gedünget werden. Des Pferches bedienet man ſich am beſten bey weit entlegenen Feldern, welche mit Dünger zu befuhren, ſo beſchwerlich als koſtbar fallen würde. Im Frühling, etwan um Mit-Faſten, oder bald hernach, wenn es die Witterung zuläſt, und das Schaaf-Vieh auch tüchtig und genugſame Weide zu Felde findet, daß ſichs ohne Stall-Futter erhalten kan, ſollen ſich die Schäfer, ſonderlich mit den Hämmeln, (denn die Schaafe werden um der Lämmer willen, länger in dem Stalle gelaſſen) zu Felde in die Hürden lagern, und den Pferch recht führen, ſie müſſen entweder alle Tage, oder um den andern Tag, wie es die Landes-Gewohnheit mit ſich bringet, die Horden nach der Länge des Ackers und der Furchen, weiter fortſchlagen, biß der Acker über und über gedünget worden. Wenn man mit einem Streich zum Ende gekommen, und

und ein Gewende durch und durch gepferchet iſt, muß man den Pferch oder Miſt ſogleich unterpflügen laſſen, damit er nicht an der Sonne verbrenne, oder durch Regen verwaſchen werde. Wenn im Frühling ſich Nacht-Fröſte einfinden, oder ſonſt ungeſtümmes, kaltes und naſſes Wetter einfället, muß man die Heerde, biß es ſich zu beſſerer Witterung anläſt, wiederum in die Ställe treiben; ſo iſt auch nöthig, daß man muntere Knechte bey den Schaafen habe, und wachſame Hunde darzu halte, welche den Pferch des Nachts umlauffen, und da ein Wolff oder auch ein Dieb herbey nahen wolte, denſelben durch einen hellen Laut anzeigen und hertzhafft anfallen. Wenn das naſſe und kalte Herbſt-Wetter einzutretten beginnet, oder es auch frühzeitig beſondern Mangel an der Weide geben ſolte, daß ſich das Schaaf-Vieh ohne Futter nicht behelffen könte, muß man mit dem Pferchen ein Ende machen, und das Lager völlig vom Felde in den Schaaf-Stall nehmen. Auf ebenem Lande thut der Pferch beſſere Dienſte, als auf ſtarck abhängigen oder abſchüßigen Feldern; wiewohl es heut zu Tage alte und erfahrne Hauß-Wirthe giebt, welche den Hurten-Schlag und das Pferchen gäntzlich unterbleiben, und die Schaafe das gantze Jahr durch ihr Nacht-Lager in den Ställen nehmen laſſen, wodurch ſie um ſo viel mehr Miſt machen, und damit ihre Felder dreymal beſſer, als durch den Pferch düngen können. Auf eine Heerde von fünff hundert Stücken Schaaf-Viehes werden im Pferche viertzig Stücke Horden (Hur-

(Hurten) jede von vierzehen Schuhen oder ſieben Ellen erfordert.

Pferch-Recht / oder Hurten-Schlag/ iſt eine Gerechtigkeit, auf ſeinen eigenen Feldern Hürden aufzuſchlagen, und die Schaafe zu Düngung der Felder in dieſelbigen einzuſperren. Solche iſt dem Erb-Herrn vorbehalten, und darff, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebraucht werden. So iſt auch das Pferch-Recht, und das Hutungs-Recht von einander abgeſondert, und wem die Weyd-Gerechtigkeit zuſtehet, dem kömmet deswegen nicht gleich das Horden- oder Pferch-Recht zu.

Pferd / iſt ein bekandtes, nutzbares, nothwendiges, großmüthiges, dauerhafftiges, und wenn es von guter Art, ein wohlgewachſenes, munteres, getreues und anſehnliches Thier. Kurtz zu ſagen, es ſoll ein rechtes Pferd haben eine nicht unmäßige Statur, wohlgeſtellte und zuſammen gefaſte Gliedmaſſen, einen kleinen dürren Kopff, eine breite hohe Stirne, kurtze ſpitzige Ohren, helle ſchwartze und ſchnellwendige Augen, groſſe Naſen-Löcher, ein trockenes Kinn, dünne Lefftzen, den Halß ſachte gebogen, und nicht zu dick, Mähn und Schweiff dicke und lang, breite Bruſt, ſanfft eingebognen Rücken, eine Krinne über das Creütz, eingezogenen Bauch, lange Seiten, runde Lenden, ſtarcke Hüfften, gerade dürre Schenckel, runde Knie, wohlgetheilte Feſſel, und ſchwartze runde harte Hüffte. Die **Mängel der Pferde ſind insgemein: a) Erb-Mängel /** welche ihnen die Geſundheit benehmen,

men, als Rotzen, Mauchen, oder die Geſtalt verringern, als weit-öhrig, Speck-hälſig, dick-köpfig, welche Mängel zu der Pferde Abrichtung und ihrem Gebrauch hinderlich ſind, ſonderlich, wann auch ſolche untreu, boßhafft, beiſſend, und an die Wand drückend, tückiſch, kollrich, haarſchlechtig und hartmäulig ſind. b) **Haupt-Mängel** nennet man des Athems Gebrechen, wenn er kurtz oder zu ſchwer iſt, daß ſie verſchlagen und bald müde werden, ſchnauffen, blaſen und huſten. Hieher gehören auch die Mängel am Gewächs, als ein verkehrter Halß, ſchiefſchencklich, Bockbewig, Küh-füßig, u. d. g. Ferner rechnet man darzu den Mangel des Geſichts, Gehörs, Geruchs; weiter, wenn ſie ſchwach, tölpiſch, ungeſchickt, forne creutzen, ſtreichen, und von andern Pferden nicht abgehen wollen, wenn ſie ſtätig ſind, u. d. g. c) **gemeine oder geringe Mängel** ſind, die wenig ſchaden, oder verbeſſert werden können, als zu mager, weich Fleiſch, ſchläffrich, ſich ins Waſſer legen, ausreiſſen, eigenſinnig, ſcheu, tückiſch, und zum Aufſitzen, Putzen oder Beſchlagen unwillig. Das Alter der Pferde erſtreckt ſich gemeiniglich biß 18. Jahr, daß man ſie noch brauchen kan, wiewohl man auch deren findet, die biß ins 25. und 30ſte Jahr dauren. Die gemeinſte Art, der Pferde Alter zu erkennen, geſchiehet durch die Zähne. Sie haben aber von Natur ordentlich 40. Zähne: da hingegen die Maul-Eſel nur 36. haben. Es weiſet die Erfahrung, daß die Pferde ihre jungen Zähne innerhalb zwey Jahren auf drey

unterſchiedene malen abſchieben, und zwar, wann ſie das andere Jahr erreichet, zum erſten ma zweye im Mittel des fördern Mauls, oder di Feder-Zähne oben und unten: mit dem dritte Jahr die nächſten viere dabey oben und unten mit dem vierdten Jahr die letzten viere an de Ecken, abermal viere oben und unten. Mi Beſchlieſſung dieſes Abſchiebens der jungen Zäh ne erheben ſich im fünfften Jahre die beyden Ha cken-Zähne. Dieſe Zeit iſt vor der Pferde Ju gend zu achten. Von dem fünfften Jahr an biß zu dem ſiebenden haben die Zähne eine Höhle wie ein eingebogner Pfennig, daß ein Tropffen Waſ ſer darinnen liegen könte. Wann ſie ſieben Jahr zurücke geleget, iſt die Höhle gantz heraus ge wachſen, und es ſind die Zähne gantz gleich. Dar gegen aber erzeiget ſich ein brauner Flecken, und nach ſieben Jahren verlöſchen ſolche braune Fle cken, eben in der Ordnung, wie ſie die jungen ab geſchoben, nemlich die mittlern zu erſt, und die nechſten darbey nach einander, daß ſie oben weiß werden. Nach zehen Jahren erhebet ſich die E bene des Zahns allgemach über ſich biß in das 13te Jahr. Nach dreyzehen Jahren wird ſolche Er hebung noch runder. Nach 16. Jahren werden ſie je länger je ſpitziger, nach welcher Zeit nichts gewiſſes mehr von ihrem Alter zu mercken. In dieſer Zeit wachſen auch die beyden Hacken im merfort, daß ſie gröſſer und dicker werden, je mehr Jahre ſie erreichen. Uber dieſes werden die Zähne an der Farbe geändert, daß ſie von dem zehenden Jahre an je länger je gelber wer den,

den, in dem höchſten Alter aber je weiſſer, und das Zahn-Fleiſch weichet zurücke.

Pferde-Caſtanien, Roß-Caſtanien, heiſſen alſo, weil ſie die Türcken für ihre Pferde brauchen, wenn ſie keichend werden; dieſe ſind anfangs von Conſtantinopel nach Wien, und ſo ferner in unſere Luſt-Gärten gebracht worden.

Pferde-Raupe, iſt eine Art Gewürme, ſo im Waſſer lebet, hat kein Maul, ſondern einen langen Rüſſel, wie ein Röhrgen, dadurch es ſeine Nahrung ſaugen muß.

Pferde-Schwantz, iſt zweyerley, groß und klein; beyde haben runde, hohe Stengel. Jenes hat an ſtatt der Blüthen träublichte Gewächſe, und eine weiſſe Wurtzel. Das kleine hat weiſſe Blüthen, und eine ſchwartze Wurtzel, ſo ſich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieſes Kraut meiſtens in Gräben gefunden, und zum Blutſtillen und Geſchwüren, auch zu andern Zufällen der Nieren und der Blaſen gebraucht. Das kleine brauchen die Mägde zum Scheuren.

Pferde-Stall, dieſer ſoll im Sommer kühle, und im Winter warm, trocken, und nicht dumpficht ſeyn, daß die Lufft fein durchſtreichen könne, auch fein lichte; denn wenn er finſter, deuchtet es hernach den Pferden fremde, wenn ſie heraus an das Licht kommen, und können ſich hernach gar leichte vor etwas ſcheuen oder entſetzen; es müſſen auch die Stände weit von einander ſeyn, daß die Pferde einander keinen Schaden zufügen. Daß man aus denen Pferde-Ställen

len keine Spinnweben abkehren ſoll, iſt ein alte böſer eingeriſſener Aberglaube, und hat keinen Grund; denn man aus vielen Exempeln unterſchiedener Orten erfahren, daß die Pferde, wenn ſie ſonſt nur ihre gehörige Wartung gehabt, eben ſo wohl in Ställen geſtanden haben, wo alle Spinnweben weggeräumt geweſen, als wo alles davon voll gehangen.

Pferde-Stein/ wird auch Bezoar Equinum genannt, weil er ſo wohl an Geſtalt, als Kräfften, dem Bezoar gleich kommen ſoll; wird im Magen und Därmen der Pferde gefunden, immer ein Schälgen über dem andern; zuweilen werden ſie auch im Roß-Miſt angetroffen.

Pferdner / Anſpänner / wird derjenige in einer Dorffs-Gemeine genennet, welcher ein Gut beſitzet, worauf wenigſtens ein paar Pferde gehalten werden müſſen, ſo wohl ſeinen Feld-Bau mit zu beſtreiten, als auch die der Herrſchafft ſchuldige Frohn-Dienſte mit verrichten zu können.

Pferſich-Baum / hat eine graue ſcharffe Rinde, lange ſchmale Blätter, Purpur-weiſſe Blumen, die ſehr zeitig herfür kommen. Er wurtzelt nicht tief, kömmt bald in die Höhe, iſt aber nicht dauerhafftig. Er will ein leichtes, warmes, und wohlgedüngtes Erdreich haben; kan rauhe und kalte Winde nicht wohl leiden; will um den Stamm und Wurtzeln rein gehalten ſeyn, und keine überflüßige Feuchtigkeit haben. Er wird durch Steckung der Steine fortgepflantzet.

Pferſich-Kraut / iſt ein wildes Heil-Kraut das

das an Pfützen und ſtinckenden Waſſern wächſt, viel runde, glatte und bräunliche Stengel treibt, lange dunckel-grüne Blätter, wie der Pferſich-Baum hat, und eine Purpur-farbne, oder auch weiſſe Blüthe trägt. Es iſt ein vortreffliches Heil-Kraut bey Menſchen und Vieh, vor friſche und auch alte Schäden. Das aus dem Kraut und Blumen abgezogene Waſſer wird wider den Stein gerühmet. Die daraus bereitete Eſſentz iſt eine herrliche Blut-Reinigung.

Pferſichen/ iſt ein Stein-Obſt, ſo im Anfange des Herbſtes reiff wird; fleiſchig und ſafftig, auswendig eingekerbt, und wollig, auch am Geſchmack ſehr lieblich iſt. Sie werden in zwey Gattungen getheilet; die **Männlichen**/ welche ihre Steine nicht löſen oder fallen laſſen; und die **Weiblichen**/ die ihre Steine vom Fleiſch ablöſen. Unter die Männlichen werden gezehlet die Hertz-Quitten, Johannis-Nuß, oder glatte Pferſichen, und die Mandel-Pferſichen, deren Kern wie eine ſüſſe Mandel ſchmeckt. Zu den Weiblichen gehören die gemeinen weichen, grünen und weiſſen, und die Blut-Pferſichen. Dieſe ſind bey uns die bekandteſten. In der Medicin wird aus der Blüthe ein herrliches Waſſer deſtilliret, wie auch eine Lattwerge und Syrup daraus bereitet: aus den Kernen aber ein nützliches Oel gepreſſet.

Pfifferling/ iſt eine Art Erdſchwämme, ſo klein, länglich, röthlich, und faſt wie die Reitzken ſeyn, werden ihnen aber nicht gleich geachtet, weil ſie etwas nach Pfeffer ſchmecken. Sie wachſen häuffig im Sommer und Herbſt: wer-

werden auch gedörret, in Eßig eingemacht, und in der Häußhaltung verſpeiſet.

Pfingſt-Roſen/ ſiehe **Peonien.**

Pflantz-Beet/ heiſſet eigentlich ein Stückgen Landes, darein der Kapp-Saamen im Frühling geſäet wird. Es ſoll nicht allzuleimicht, noch allzu ſandig, ſondern temperirt, mehr trocken als feuchte ſeyn, und mit dem Spaten wohl umgegraben werden. Wenn der Saame eingeſäet, wird es anfänglich mit Reißig oder Stroh überleget und bedecket, auch rings herum mit Dorn oder Holtz-Bündeln verſetzet, nicht nur wegen des Froſtes, ſondern auch, daß kein Vieh darauf komme, inſonderheit aber, damit die Hüner und Tauben den Saamen nicht aufleſen, noch die Blätlein von den jungen Pflantzen, wenn ſie aufwachſen, abbeiſſen mögen. Wenn aber die Pflantzen ſich erſtrecken, ſo nimmt man das Deck-Reiſig wieder weg, und läſſet ſie frey wachſen, biß ſie um Pfingſten ausgehoben und verſetzet werden, da man auch die Verzäunung hinwieder wegzuräumen pflegt. Auff den Dörffern haben ſie zu denen Pflantz-Beeten ihre gewiſſen Gemein-Flecke, welche nach der Anzahl derer mit dem Gemeinde-Recht verſehenen Innwohner eingetheilet ſind, und um welche gemeiniglich alle Jahre gekabbelt wird, oder es iſt eln jedes Hauß oder Bauer auch mit ſeinem gewiſſen Pflantz-Beet verſehen.

Pflantzen/ iſt diejenige Feld-Arbeit, wenn man nemlich auf dem Acker die aus dem Beet gezogene Pflantzen in Ordnung bringet, oder zu

Kraut

Kraut ſtecket. Insgemein wird St. Urban vor den beſten Kraut-Patron gehalten, deſſen Gedächtnuß allezeit den 21. May einfällt. Einige wollen zwar nicht viel auf das Früh-Pflantzen halten, und ſagen: **Mayen-Kraut kein Kraut.** Andere hergegen, wenn ſie nur tüchtige Pflantzen zum Stecken haben, können mit dem Stecken nicht früh genug kommen, wenn ſie gleich vor St. Urban dieſe Arbeit vornehmen, und erwehlen ſie hierzu, wo nicht gar den neuen, doch den zunehmenden Mond, weil dergleichen Kraut ſich wohl und grün im Felde hält. Die Witterung zum Pflantzen oder Kraut-Stecken, muß nicht gar zu naß oder Regen-Wetter, der Acker aber auch nicht gar zu dürr und trocken ſeyn. Die alten klugen Haußhälter pflegen zu ſagen: **Liegen-Kraut/ gediegen Kraut/** daß iſt, wenn nach dem Stecken die Pflantzen auf dem Acker liegen und ſchlaffen, ſo haben ſie ein gut Gedeyen, und geben ſchön Kraut. Es iſt demnach das beſte Pflantzen oder Kraut-Stecken, wenn es geregnet hat, und der Himmel ſich wieder aufhellet. Hiernächſt iſt auch wohl zu mercken, daß die Pflantzen mit dem Krautſtecker-Stöſſel, aber ja nicht, wie einige gewohnt, mit dem Finger, ein wenig eingedruckt werden, denn das Letzte iſt von keinem Beſtand, ſondern höchſt unnütze.

Pflantzer/ iſt ein Werckzeug, gleich dem Haupt von einem Rechen, zuweilen auch gröſſer, mit einem Handgriff oder Stiel an der obern Seite, unten aber mit vielen Zähnen in gleicher Weite von einander, mit welchem Löcher in das Erdreich ge

drucket,

drucket werden, Erbſen, Bohnen, Türckiſchen Weitzen und dergleichen darein zu ſtecken.

Pflaſter/ iſt ein Heil-Mittel, aus verſchiedenen heilſamen Dingen zuſammen geſetzt, und alſo bereitet, daß es auf Leinwand oder Leder aufgeſtrichen, und äuſſerlich kan aufgeleget werden. Das vornehmſte Weſen der Pflaſter beſtehet aus Wachs, Oel, Schmeer, Butter, Pulver, Hartz, Pech, Gummi, und andern Sachen mehr, worunter allerhand Kräuter gemiſcht werden. Sie ſind nach ihrem Gebrauch unterſchiedlich, als Haupt- Magen- Leber- zertheilende- Præſervativ- linderende- Zug- erweichende- Bruch- und andere Pflaſter. Die Krafft der Pflaſter iſt alle emplaſtiſch, und erfüllet gleichſam: Denn wenn eines einem Theil überſchlagen wird, ſo verſchlieſſet es wegen ſeiner klebrichten Stücke die Gänge der Haut, hält die dämpffenden Spiritus auf, und erhält des Theils Wärme. Inzwiſchen iſt auch deſſen Krafft nicht müßig, ſondern verrichtet, von der Wärme des Theils angereitzet, unterſchiedliche Würckungen.

Pflaumen/ **Zwetſchken**/ ſind ein bekandtes und angenehmes Stein-Obſt, davon bey uns die vornehmſten Arten ſind: Die gemeinen runden und roth- gelben Pflaumen; die groſſen und kleinen ſchwärtzlichen Krickel; die groſſen und kleinen Damaſcener- Pflaumen; die Ungariſchen Pflaumen, welche man vor die beſten hält; die roth und gelben Roß- Pflaumen; die rothen und gelben Maruncken oder Eyer- Pflaumen; die gemeinen Wachs- gelben Spillinge; die halb gelb und rothen

then Spillinge; und die kleinen weiſſen Spillinge. Vornemlich werden die gebackenen Pflaumen weit und breit verführet, darunter die Ungariſchen und Damaſcener die gröſten und beſten ſind. Sie müſſen fein groß, rein, ſchwartz und nicht klein oder zu trocknen ſeyn. Die rechten ſchwartzen ſind beſſer, als die mit etwas Zucker und Mehl beſprengten, welche gantz weißlicht, wie beſchneyet ausſehen.

Pflaumen-Baum, wächſt wild und zahm; ſeine Blüthe iſt weiß, und die Blätter den Apfelbaum-Blättern gleich. Er bedarff keines beſondern Bodens noch Wartung; doch iſt ein mittelmäßig Erdreich für ihm das beſte. Will man ihn düngen, ſo brauche man wohlgefaulten Miſt oder Reb-Aſchen, denn von friſchem Miſt wird die Frucht wurmſtichig. Er wird durch Stecken aus den Kernen, oder durch Abnehmen der Bruth vermehret, und unter den Arten zu pfropffen bekömmt ihm die in dem Spalt am beſten. Er leidet leicht Schaden von dem Moos, ſonderlich in kaltem Boden, welches man ihm fleißig abnehmen muß. Die dürren Zweige, welche immer weiter erſterben, und endlich den gantzen Baum verderben, müſſen fleißig abgeſchnitten werden. In der Artzney werden die Ungariſchen und Mähriſchen Pflaumen gebraucht, eine gelinde Leibes-Oeffnung zuwege zu bringen. Die Blätter vom Pflaum-Baum in Wein geſotten, und ſolchen in den Mund gehalten, dienet wider Flüſſe, ſo auf die Gurgel und das Zahnfleiſch fallen. In den Apothecken hat man ein-

gemachte Pflaumen mit Honig und Wein; das Fleiſch von durchgedruckten Pflaumen, mit Zucker dicke gekocht; den einfachen auf verſchiedene Art verſetzten Syrup, und Laxir-Pflaumen, davon den Kindern 1. bis 2. den Alten aber 6. bis 7. Stück gegeben werden.

Pflaumen-Federn/ heiſſen diejenigen weichen und kurtzen Federlein, ſo denen Gänſen von den Bäuchen gerupffet werden, und nicht nöthig zu ſchlieſſen ſind, weilen ſie keine Kiele haben.

Pflug/ iſt ein Werckzeug, womit der Ackersmann das Land umreiſſet, und zu Einnehmung des Saamens bereitet. Es beſtehet aus einem Gerüſt auf zwey kleinen Rädern, daran ein anders hänget, ſo mit einem Pflug-Eiſen, welches in die Erde ſchneidet, und mit einem Pflug-Schaar, ſo die Erdſchollen umwirfft, verſehen. Wenn der Ackermann pflügen will, ſpannt er die Ochſen oder Pferde vor den Pflug, treibt ſie nach der Länge über den Acker gerad hinaus, und regieret mit der Pflugſtertz, welche er mit der lincken Hand hält, den Pflug ſo, daß er in rechter Maß das Erdreich greiffe, und gerade Furchen mache; mit der rechten aber hält er die Reute, womit er vor dem Pfluge Eiſen räumet, und die Erdſchollen ablöſet, Ein Pflug hat ein beſonder hochverpöntes Recht, daß an demſelben ſich niemand vergreiffen darff. Als vor einigen Jahren das Sterben unter dem Vieh ſo hefftig wütete, daß es an Zug-Vieh gemangelt, den Acker zu bearbeiten, hat ein

ein Adelmann zu Meyland einen Pflug erfunden, mit welchem durch bloſſe Menſchen-Hand und wenig Mühe die Arbeit verrichtet werden können, und iſt ſolche Erfindung hin und wieder beliebet und gebraucht worden.

Pflug/ heiſſet auch, an einigen Orten, ein gewiſſes Maas Ackers, darauf ein Pflug mag gehalten, oder das mit einem Pflug kan beſtritten werden. Nach ſolchem wird dann der Pflug-Schatz angelegt, und auf die Pflüge geſchlagen.

Pflug-Dienſt/ iſt derjenige Dienſt, den ein Anſpanner von ſeinem Hof und Gute mit ſeinem Zug-Vieh dem Grund-Herrn zu leiſten ſchuldig iſt, auf ſeine Koſten, nicht nur bey Beſtellung des Hof-Ackers, und Einführung der Feld-Früchte, ſondern auch mit An- und Verführung allerley Güter, und wo der Herr ſein nöthig hat. Weil nun dieſes eine ſchwere Dienſtbarkeit, ſo ſoll ſie nicht mißbrauchet, noch über die Befugniß und das Herkommen erſtrecket, weniger erhöhet, und mit neuen Beſchwerden vermehret, vielmehr billige Maſſe und Chriſtliche Beſcheidenheit dabey beobachtet werden.

Pflügen/ heiſſet den Acker mit dem Pflug umreiſſen, und alſo zu Einnehmung des Saamens bequem machen. Zur Winter-Saat ſoll man das Feld, wo möglich, viermal pflügen, nemlich, 1.) brechen, 2.) wenden, 3.) rühren oder auftreiben, und 4.) zur Saat pflügen; die meiſten aber pflügen nur dreymal; gleichwohl ſiehet man auch und erfähret, daß etliche, die

nicht viel Felder haben, fünffmal pflügen; und gewiß, wer es thun kan, dem iſt es ſehr gut: jedoch muß die Landes-Art dabey wohl in Acht genommen werden, auch nachdem ein trocken oder naſſes Jahr folget. Und ſo man auch ein Stück Landes nicht dreymal vor der Saat ackern kan, ſo pflüge man im äuſſerſten Nothfall nur zweymal; nemlich, wenn man erſtlich gebrachet, laſſe mans darauf und bald wohl einegen, denn ein gutes Egen iſt beſſer, als ein böſes Ackern; drey Wochen hernach laſſe mans deſto tiefer arbeiten, und gar zeitlich beſäen, ſonderlich wenn es ſchwach Land, und nicht gedünget iſt. Je öffter diejenigen Aecker, ſo nicht leimicht ſind, gepflüget werden, je beſſer es vor dieſelben iſt. Diejenigen Aecker aber, welche groſſe Näſſe an ſich ziehen, und flüßig, oder leim- und dohnicht ſind, dürffen eben ſo klein nicht gepflüget werden, denn wenn ſolche gar zu klar, und klein ſind, und Platz-Regen oder ſtarcke Näſſe einfället, ſo werden ſolche Aecker, wie eine Tenne zuſammen geſchwemmet; und bleiben alſo die Früchte ſtecken, und müſſen verderben, wenn aber ein ſolcher Acker noch etwas klöſigt bleibet, ſchadet die Näſſe gar nicht, ſo er nur anders gedünget iſt. Zur Sommer-Saat pfleget man drey- oder auch nur zweymal zu pflügen, nemlich 1.) ſtürtzen oder ſtoppeln, 2.) rühren, welches doch in guten und mürben Feldern, zumal, wo man nicht ſchöne trockene Zeit dazu hat, vor unnöthig gehalten, und alſo an vielen Orten erſparet wird; und damit 3.) ackern, oder zur Sommer-Zeit pflügen.

Son-

Sonſten iſt dabey zu beobachten, daß man, wo es ſich ſchicken will, die feuchten Aecker an trockenen und warmen Tagen, die ſandigen und dürren aber, bey feuchtem Wetter pflügen müſſe.

Pflug-Recht/ heiſſet an einigen Orten die Einrichtung eines Ackers zu dreyen Arten, daß er ein Jahr über Winter, daß andere Jahr über Sommer beſtellet, und das dritte Brache gelaſſen werde. Wer einen Acker nach Pflug-Recht annimmt, hat ihn auf vorbeſchriebene Weiſe drey Jahr zu genieſſen; bleibt er länger daran, ſo gilt ſeine Miethe nur auf ein Jahr, wenn ſie nicht ausdrücklich verneuet worden.

Pfriemmen-Kraut/ wächſt gerne an ſandigen und Sonnen-reichen Orten, hat holtzige grüne Stengel, wie Ruthen, längliche Blätter, und gelbe Blumen, wie der Flachs. Ehe dieſe aufblühen, werden ſie wie die ausländiſchen Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und Ginſt oder deutſche Capern genannt. Der Saame gleicht den Wicken, iſt auswendig ſchwartz, inwendig gelb, und ſoll die Kröpffe vertreiben, auch wider Miltz- und Leber-Kranckheiten gut ſeyn.

Pfropf/ iſt ein Stöpſel, den man in ein Loch oder eine Wand macht.

Pfropffen/ oder **Peltzen der Bäume/** ſiehe **Bäume Pfropffen.**

Pfropff-Reis/ iſt ein junges jähriges Reis von einem fruchtbaren Baum, welches auf einen wilden Stamm geſetzet, und ſolcher dadurch verbeſſert wird. Es iſt aber wohl Acht zu geben in Erwehlung der Pfropff-Reiſer ſelbſt, und auf

die Zeit, wie auch die Arth, wenn und auf wa[s]
Weiſe ſie zu brechen, denn daran liegt es, ob di[e]
daraus erwachſene Bäume bald oder erſt na[ch]
langen Jahren tragen, ingleichen wie der gan[tze]
daraus erwachſene Baum ſich arthet. Dieſem
nach ſollen die Pfropff-Reiſer von jungen, ge-
ſunden Bäumen, die bereits getragen haben, nich[t]
von denen unterſten Aeſten, ſondern allemal im
höchſten Wipffel des Baumes, gegen Mittag,
allwo allemal die Reiſer am beſten und zeitigſten
ſind, von friſchen ſafftigen Zweigen, behutſamlich,
daß die Rinde nicht verletzet werde, bey hellem und
ſtillen Wetter gebrochen; aber nicht gleich, ſo bald
ſie von dem Baum gebrochen ſind, aufgeſetzet,
ſondern etliche Tage liegen gelaſſen werden. Da-
hero halten einige vor gut, wenn die Reiſer drey
Tage vor dem neuen Mond gebrochen, und wenn
hernach ein neuer Monden eben ſo viel Tage alt
worden, gepfrofft werden. Denn was im neuen
Mond gebrochen und auch gepfropffet wird, ſoll
wohl in die Höhe wachſen, aber keine Früchte
tragen. Siehe oben Pfropffen. So hält man
auch davor, daß dasjenige Reis, ſo im Schnei-
den oder Brechen ohngefehr auf die Erde entfalle,
keine Früchte halte, ſondern ſie alle abfallen laſſe.
Auch pfleget man ſie gemeiniglich aufwärts, das
iſt, in den oberſten Aeſten gegen den Aufgang der
Sonnen zu brechen, denn die von den unterſten
Aeſten der Bäume gebrochen, behalten die Art
dieſer Aeſte, daß ſie ſich nur breiten, und nicht
in die Höhe wachſen wollen. Es müſſen ſich
auch die Pfropff-Reiſer nach des Stammes Be-
ſchaffen-

ſchaffenheit, ob er ſtarck oder gering iſt, richten, alſo das man in ſtarcke Stämme Reiſer mit vier oder fünff Augen, in ſchwache oder dünne aber nur mit drey Augen ſetze. Wenn man ſie verſenden oder lange verwahren will, müſſen ſie am Bruch mit feuchtem Leimen oder gelinden Töpffer-Don beſchlagen, oder aber mit friſchem Moos bewunden, oder nur in die Erde an einen ſchattigen Ort geleget werden. Will man ſie aber weit hinweg ſenden, ſtecket man ſie behutſam in eine Riebe oder einen Apffel. Die Pfropff-Reiſer von Aepffel-Bäumen wollen auf wilde- oder, wenn es Zwerg-Bäume werden ſollen, auf Paradieß-Aepffel-Stämme, Birn-Reiſer hingegen auf wilde Birn-Bäume gepfropffet, oder auf junge Kern-Bäume, oder geſunde Birn-Quitten-Stämme geäugelt ſeyn. Reiſer von Abricoſen und Pferſichen ſind auf ſüſſe Mandel-Stämme zu pfropffen, oder auf wilde Pferſiche und Abricoſen, ſo aus Kernen gewachſen, zu oculiren oder abzuſäugen. Auf Damaſcener-Pflaumen-Stämme kan man auch Abricoſen Pferſiche und Mirabolanen abſäugen oder oculiren. Reiſer von Spaniſchen Kirſchen müſſen auf ſüſſe Kirſch-Stämme, Amarellen und Mäh-Kirſchen aber auf weiſſe Kirſchen-Stämme gepfropffet werden; auf ſchwartze ſaure Kirſch-Stämme gehet es nicht an, weil der Safft viel zu zähe und herb iſt, denn ob ſie ſchon eine Zeitlang wachſen und bekleiben möchten, ſo hat es doch keinen Beſtand, ſondern es müſſen Stamm und Reis mit einander verderben. Uber dieſes kan man auch

noch folgendes aus der Erfahrung bemercken, daß ſo groſſe Art von guten Obſt wiederum auf groſſe Art wild Obſt gepfropffet/ dieſes an Stämmen und Früchten beſſer wird; pfropffet man kleine Art von guten Obſt auf groſſe Art von wilden Stämmen/ ſo wird das Obſt beſſer / und etwas gröſſer; pfropffet man groſſe Art von guten Obſt auf kleine Art wilder Stämme/ ſo wird das Obſt auch wohl gröſſer/ aber es arthet mehr nach dem Reiſe/ bleibet aber dem Stamme nach etwas kleiner/ und will nicht recht fort/ denn der Stamm iſt immer unten ſchwächer, es treibet zwar dicke Reiſer, aber ſie können ſich nicht ſo breiten, und in ſo ſchöne Bäume wachſen, wie wenn der wilde Stamm groſſer Art; endlich, ſo eben klein Obſt auf ſtärckere Art geſetzet wird/ wächſet das obere Holtz klein/ jedoch das Obſt/ auch von der kleinſten Art/ deſto gröſſer: Folglich laſſen ſich in einem Tage von einem Baum unterſchiedene Stämme pfropffen, davon immer einer beſſere und gröſſere Früchte bringet als der andere, zumal, wenn die unterſchiedene Beſchaffenheit des Erdbodens, darinnen ſie ſich geſetzet befinden, darzu kömmt.

Pfrunfften/ ſagt man, wenn die Hirſche mit dem Wildpret ſchertzen.

Pfühle/ heiſſen in dem Gebett-Bette diejenigen ſchmalen und langen Küſſen, ſo zu denen Häupten und Füſſen geleget werden.

Pfund/ iſt ein gemeines Kramer-Gewicht, hat 16. Untzen, oder 32. Loth, oder 128. Quentlein.

lein Es giebt aber zweyerley Gewichte, nemlich Fleiſcher- und Kramer-Gewichte; jenes iſt ſchwerer als dieſes. Apothecker-Gewicht hält nur 12. Untzen, eine Untze zwey Loth, ein Loth 4. Drachmas oder Quintlein, ein Quintlein 13. Scrupel, und ein Scrupel 20. Gran.

Pfund/ heiſt in Jäger-Terminis ein Streich oder Schlag, den man mit dem Weide-Meſſer vor den Hinterſten bekömmt. Denn wenn bey einem Jagen jemand einen Fehler durch unrechte Benennung derer dabey vorkommenden Dinge begehet, ſo wird er über den beſten Hirſch geleget, und von dem Jäger- oder Forſt-Meiſter mit dem bloſſen Weide-Meſſer, unter dem Blaſen und Wald-Schrey der umſtehenden Jägerey, ihm auf das Hintertheil drey Pfund oder Schläge gegeben.

Pfütz-Eymer/ ein Gefäß, damit das Waſſer aus dem Sumpff ausgeſchöpffet wird.

Phœnicopterus, iſt ein Waſſer-Vogel, ſo ſtarck als ein Reiger, und Aſchen-farbig; ſein Schnabel iſt forn ein wenig krumm, und der Hals ſehr lang, er gehet in die Seen und in das Meer; er lebet von kleinen Fiſchen, von Muſcheln und Schnecken. Er führet viel flüchtiges Saltz und Oel; eröffnet, und dienet wider die ſchwere Noth. Sein Schmaltz zertheilet, und ſtärcket die Nerven.

Phönix/ heiſſet eine gewiſſe Gattung Graß oder Kraut, welches einen Hauffen Stengel oder Röhrlein treibet, auf zwey Fuß hoch, die ſind ſchlanck und rund, haben wenig Knoten, und je-

des bringet zwey, drey oder vier lange und ſchmale ſtreiffige, dicke, danckel-grüne Blätter. Dieſe Stengel führen an dem Ende ihrer Spitzen Aehren, bald wie der Lolch, doch ſind ſie um ein gut Theil kürtzer, viel dünner, und mit rothen oder weiſſen Zäſerlein beſetzet. Wenn die Blüthen vergangen ſind, ſo folgen ihnen kleine, länglichte, und rothe Körner. Die Wurtzeln ſind voll Knoten und Zaſern. Dieſes Kraut wächſt auf dem Felde, an den Wegen, und auf den Dächern der Gebäude. Es führet viel Oel und wenig Saltz; reiniget und hält an; es ſtillet den Durchfall und das Bluten, wie auch, wenn einer wider Willen den Urin gehen läßt. Es wird abgeſotten gebraucht.

Phyſiognomie/ iſt die Kunſt, welche aus dem äuſſerlichen Anſehen und Bildung des Geſichts und Geſtalt der Glieder eines Menſchen, von ſeiner Leibes- und Gemüths-Beſchaffenheit einiger Maſſen zu erkennen giebet. Wir ſagen einiger Maſſen, weil nemlich dieſe Kunſt auf betrüglichen Principiis beruhet, und das böſe Naturell eines Menſchen, auch durch gute Lehre und Weißheit noch ziemlich kan verbeſſert werden; daher ſie von vielen gar hoch gehalten, von andern aber vor eitel ungewiß Ding ausgeſchryen wird.

Pillen/ iſt ein Heil-Mittel oder Artzney, ſo aus einem zugerichteten Teig, in Geſtalt kleiner Kügelein, formiret, und zuweilen vergoldet oder verſilbert wird. Sie werden gantz eingeſchluckt, damit der bittere Geſchmack, den ſie gemeiniglich haben, weniger empfunden werde. Sie werden über-

überhaupt eingetheilet in purgirende und alterirende; von beyderley Art ſind mancherley Compoſitiones vorhanden, nach welchen, oder auch von ihren beſondern Gebrauch, ſie mit beſondern Nahmen, unterſchieden werden.

Pimpernell / ſiehe Pimpinelle.

Pimper-Nüſſe / Piſtacien / iſt die Frucht eines Baums, der wie ein Nuß-Baum in Perſien, Egypten, Java und Sicilien wächſt; wie denn die meiſten zu uns aus Italien gebracht werden. Die Frucht hängt an den Bäumen Trauben-weiß, und iſt äuſſerlich grün, wie eine Mandel anzuſehen, worunter eine weiſſe harte Schaale befindlich, und in derſelben ein Kern, der wie eine rothe Lamperts-Nuß ausſiehet. Es werden zu uns die gantzen Nüſſe gebracht, die aber ſehr trocken wollen gehalten ſeyn, denn ſonſt werden ſie leicht rantzig. Sie haben einen ſüſſen Geſchmack, und öhlichten Safft, ſtärcken den Magen, erwecken den Appetit, und geben gute Nahrung. Sie werden in der Küche an Hünern, Kalbfleiſch, Fiſchen, Paſteten und ſonſten vielfältig gebraucht, auch von Conditern zum Marcipan genommen.

Pimpinelle / Pimpernell / wächſt wild und auch in Gärten. Die wilde wird in groſſe und kleine unterſchieden. Jene wächſt auf Wieſen, und hat zuweilen an der Wurtzel eine rothe Beere, womit die Färber Carmeſin-roth färben: dieſe wächſt an Bergen und ſteinichten Oertern. In den Apothecken wird davon die Wurtzel, das Kraut, und der Saamen geführet, ſie verdünnen,

nen, zertheilen, eröffnen, treiben den Schweiß, Harn und Stein. Die daraus bereiteten Stücke ſind. Die eingemachte Wurtzel, eine Conſerve, das Waſſer, ein Oel, und aus dem gantzen Gewächs das Saltz. Die Garten-Pimpinelle iſt ebenfalls groß und klein. Davon wird die kleine allein in den Apothecken geführet, und ſonderlich zu Wund-Träncken gebraucht, auch ein Waſſer, Syrup und Conſerve davon bereitet.

Pinien / Zirbel-Nüſſe / iſt die Frucht eines Fichten-Baums der nur in warmen Ländern fortkömmt, abſonderlich in Italien und Franckreich; denn ob man zwar bey uns in Gärten auch den Baum hat, ſo trägt er doch keine Früchte. Er hat lange ſpitzige Tangeln, und groſſe aus vielen holtzigen Schuppen zuſammen geſetzte Zapffen, unter deren jeden zwey Nüſſe liegen. Wenn dieſe Zapffen ins Warme geleget werden, thun ſich die Schuppen aus einander, und laſſen die Nüſſe fallen, welche zerſchlagen, und die kleinen mit einer rothen Haut umgebene Kerne daraus genommen werden. Wenn ſie gut, ſollen ſie hart, durch und durch weiß, ſüſſe, friſch, und nicht rantzig ſeyn. Sie werden geſchält, an Speiſen gethan, wie die Piſtacien, denen ſie auch an Tugend gleich kommen; ferner, mit Zucker überzogen und eingemacht. Das daraus gepreſte Oel wird als eine ſonderbare Stärckung vor ſchwache und lahme Glieder gerühmet.

Pipe / iſt ein Wein-Maas; insgemein wird ſie bey uns auf fünff Eymer geſchätzet.

Pips / Zipff / iſt eine Kranckheit der Hüner, da ihnen an der Zungen-Spitze ein weiſſes Häutlein wächſt, welches, wo es verſäumet wird, ihnen bald den Garaus macht. Um ſie dafür zu bewahren, legt man Feld-Kümmel oder Hammerſchlag in ihr Trinck-Gefäß. Wann ſie aber davon ergriffen worden, muß man ihnen das Häutlein behend von der Zunge abziehen, etwas Butter mit Pfeffer zu verſchlucken geben, und ein Federlein durch die Naſen-Löcher ziehen, oder den Schnabel mit Baum-Oel, darinnen Knoblauch geweichet, ſchmieren.

Piſtacien / ſiehe Pimper-Nüſſe.

Planeten / ſind einige Sterne, welche nicht wie die Fix-Sterne stets auf einerley Punct angetroffen werden, ſondern ſich von Morgen gegen Abend bewegen, dergeſtalt, daß ſie nicht stets einerley Weite von einander entfernet ſtehen, ob ſie ſchon ihren ordentlichen Lauff haben, welcher unterſchiedlich iſt, nachdem ſie weit oder nahe von der Sonnen ſtehen. Sie lauffen zwar alle durch den Thier-Kreis, halten aber die Sonnen-Straſſe nicht genau, ſondern tretten bald über, bald unter dieſelbige aus. Sie erſcheinen auch einmal kleiner oder gröſſer, als das andere, nachdem ſie ſich von der Erden entfernen, oder ihr näher kommen. Die Alten haben denen Planeten eine ſtarcke Würckung unb Einfluß in die irrdiſchen Cörper zugeſchrieben; daher einem jeden nicht nur ſein Hauß am Himmel, da er am kräfftigſten würcken ſoll, ſondern auch eigene Metalle, Steine, Kräuter, Thiere, ja Glieder und Theile

ſe des menſchlichen Leibes zugeeignet; und die noch weiter gehen, haben unter ihre Herrſchafft alle Stunden, ſo wohl des Tages, als der Nacht, ausgetheilet, daran ſie gewiſſe Verrichtungen, welche ſie Magiſch nennen, gebunden, und durch ſolche Mittel aus verborgenen Kräfften wunderſame Dinge auszurichten, Glück und Unglück zu mäßigen, und zu beſtimmen vermeynen; wie davon die Geomantiſchen, Magiſchen, u. d. g. Bücher voll ſind.

Platt-Baum/ iſt ein ſolcher Baum, der in dicken Vorhöltzern fein ausgeſchnötelt, und ihm umher etwas Lufft gemachet wird, folgends mit Leim-Spindeln oder Ruthen beſtecket, und unten eine Hütte von Tannen-Reißig darunter gemacht wird, in welche der Weidemann ſich verſtecket, und mit einem Wichtel-Pfeifflein locket, welches eine Stimme, wie das Geſchrey eines Käutzleins, giebet; da denn die Vögel herzu kommen, ſich auf den Baum ſetzen, ſich fangen, und von demſelben herab auf die Hütte fallen. Dieſes heiſſet ein Platt-Baum, und die Vögel alſo fangen, heiſſet plattnen. Die beſte Platt-Zeit iſt am Abend, wenn es anfängt dunckel zu werden.

Plintzen / iſt Gebackenes von einem dünnen Teig, der mit Milch und Eyern angemacht, zuweilen mit Corinthen verſetzt, in eine eiſerne Pfanne mit Butter Löffel-weiſe gegoſſen, ausgebreitet, und je dünner je beſſer gebacken wird. Heiſſet an etlichen Orten ein Pfannen-Kuchen.

Platte-Bande/ iſt das äuſſerſte und etwas ſchmale

ſchmale Stücke Erdreich, ſo um das gantze Blumen-Feld herum gehet, und gemeiniglich mit Blumen oder kleinen Bäumlein beſetzet wird. Die Deutſchen Gärtner nennen es eine Kante.

Platz-Regen, iſt ein ſtarcker, offt unverſehens und mehrentheils in groſſen Tropffen herabfallender Regen, dadurch ſowohl bey dem Wein- als Feld-Bau zuweilen groſſer Schade verurſachet wird: Denn die groſſen Platz-Regen pflegen im Herablauffen von denen Weinbergen offtmals den guten Grund hinweg zu ſchwemmen, und alſo die Wein-Stöcke zu mercklichem Verderben zu entblöſen; ſolchem Unheil vorzubauen, ſoll man Gräblein zu Abführung des Regen-Waſſers machen, oder auch an bequemlichen und ſchicklichen Orten weite Gruben und Löcher graben, darinnen nicht allein das gute Erdreich aufgehalten, ſondern auch dem Waſſer ſein ſtrenger Lauff gebrochen werde. Wenn aber der Schade allbereits geſchehen, ſollen alſo bald die vom Waſſer gemachte Furchen und Riſſe wieder geebnet, die entblößten Stöcke gedecket, und, wo vonnöthen, eingeleget, auch guter Grund dazu geſchüttet werden, damit ſie neue Kräffte bekommen, und förders wieder Früchte bringen mögen. Aller Saat geſchiehet Schaden, wenn ſogleich, ehe ſie herfür keimt, ſtarcke Platz-Regen darauf fallen: Denn der Regen ſchlägt und wäſcht die Saat aus, daß ſie blos auf dem Acker liegt, und nicht einwurtzeln kan, ſondern von Vögeln gefreſſen wird, ſo wird auch der Boden nach einem

Platz-

Platz⸗Regen zähe und feſt. Dahero am beſten, wenn ein ſolcher ſtarcker Regen ſogleich nach der Saat fället, daß man das Feld alſobald mit einer Egen bey Sonnenſchein überziehe: Denn die Sonne, die auf den Platz⸗Regen zu ſcheinen pflegt, macht, daß der Acker gleichſam eine zähe Haut überkömmt, die man mit der Egen wieder öffnen und lüfften kan; es muß aber dieſes geſchehen, ehe der Saamen zu keimen anfänget.

Plötze/ iſt eine Gattung Weiß⸗Fiſche, ſo Spannen⸗lang wird, einen mittelmäßigen breiten Leib, weiß⸗glänzende Schuppen, die Augen, den Schwantz und die Floßfedern, ohne die auf dem Rücken, welche dunckel iſt, licht⸗roth hat. Sie lebet in Flüſſen, Seen und Teichen, und leichet im April und Mayen. Ihr Fleiſch iſt grätig und weich, ſonſt nicht unangenehm zu eſſen. Die **Roth⸗Auge** iſt der Plötze in allem gleich, auſſer das ſie nicht ſo Silber⸗weiß, ſondern durch die Schuppen eine merckliche Röthe ſpielet.

Plumpe/ ſiehe **Pompe**.

Poley/ iſt zweyerley. Die wilde wächſt in feuchten Boden; die Garten Poley wird einmal geſäet, und wächſt hernach, wenn ſie beſchnitten worden, von ſich ſelbſt. Sie hat dünne knotige Stengel, rundliche grüne Blätter, blaue, aber ſelten weiſſe Blüthen, einen ſtarcken lieblichen Geruch, und ſcharffen etwas bittern Geſchmack. Sie ſtärcket das Gehirn und Hertz, trocknet, zertheilet und wärmet, iſt ein heilſames Kraut für alle Weiber⸗Kranckheiten. Mit Eßig in die Naſe

gezogen, ſtillet ſie das Naſen-Bluten. Unter die Fußſolen in die Schuhe gelegt, ſoll ſie der Müdigkeit wehren. In den Apothecken hat man davon ein Waſſer, Oel und Eſſentz, zu obigen Kranckheiten dienlich.

Polniſch Weg-Graß/ ſo Purpur-Körner trägt, und häuffig um Warſchau herum, wie auch in der Ukraine wächſt; bey uns heißt es Johannis-Blut. Die Körner, die es trägt, hängen an der Wurtzel, und zwar nur an einigen. Sie ſeyn Blutroth, an der Gröſſe einem Hanf-Korn gleich, und haben einen Blut-rothen Safft, und Würmlein von gleicher Couleur in ſich. Ihr Nutzen und Gebrauch iſt dadurch erfunden worden, daß man gemercket, wie die Hüner, ſo dergleichen Würme und Körner eingefreſſen, hernachmals hoch-roth gefärbte Excrementa von ſich gegeben. Johannis-Blut wird es genannt, weil dieſe Körner um Johannis-Feſt an dieſem Kräutgen am meiſten gefunden werden. Es werden ſolche von dem Land-Volck behutſam abgeſtreifft, in Ballen zuſammen gedruckt, und den Armenianiſchen Kaufleuten verkaufft, welche ihre wollene, ſeidene und lederne Waaren, ſonderlich den Saffian, und die Roß-Schwäntze damit färben. Es kauffen es auch die Holländer gerne, und vermengen es unter die Cochenille, weil es alsdenn die Farbe um ein merckliches höher macht.

Pomade/ iſt eine wohlriechende Salbe oder Schmeer, ſo da dienet, eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, Rieſſe und Schwielen

wegzunehmen, die Haare einzuſchmieren, damit ſie ſich beſſer kämmen, krauſen und pudern laſſen, Die gemeine wird von Schwein-Schmaltz, die beſte von Rehe-Fett, mit Aepffeln und Citronen-Schnitten bereitet, und mit allerhand wohlriechenden Oelen angemachet.

Pomerantzen / ſind eine bekandte Frucht, in Geſtalt eines Apffels, rund, etwas geſetzt oder gedtuckt, Gold-gelb mit groben Narben auf der Schale, nicht dicke von Fleiſch, voll eines ſafftigen Marcks, in welchem die Kerne ſtecken. An Geſchmack ſind ſie unterſchiedlich, etliche gantz ſauer, andere gantz ſüß, und noch andere mittelmäßig oder Wein-ſauer. Dieſe werden in der Küche, wie die ſüſſen bey dem Nach-Tiſch am meiſten gebraucht. Aus den Schalen wird eine Eſſentz, oder ein Brandtewein gemacht, ſo eine herrliche Magen-Stärckung, und für das Bauchgrimmen ein bewährtes Mittel ſind. Die Schalen werden auch trocken oder feuchte in Zucker eingemacht, und haben alsdenn eben dieſelbe Tugend. Das aus den Kernen abgezogene Waſſer zermalmet den Stein. Das aus der Blüthe deſtillirte Waſſer iſt eine bewährte Artzney in gifftigen und hitzigen Fiebern, und eine kräfftige Hertzſtärckung, inner- und äuſſerlich gebraucht.

Pomerantzen-Baum / wird in warmen Ländern ſo groß, wie bey uns ein mäßiger Apffel-Baum, hat dicke, glatte, überall durchlöcherte, forne ſcharf zugeſpitzte, und am Stiel mit einem kleinen Hertz-Blatt unterſetzte Blätter, die er über Winter behält. Wenn er noch wild, iſt

er

er mit Dorn-Stacheln bewehrt, wie der Citronen-Baum. Die Blüthe iſt weiß, und von lieblichen Geruch. Er iſt allezeit mit reiffen und unreiffen Früchten beladen, worzu im Frühling die Pracht der Blumen kömmt. Die Frucht iſt grün, die aber den Winter über an dem Baum hängen bleibt, färbt ſich bleich-gelb, und wird im Frühling wieder grün, biß ſie zu völliger Reiffe und farbe gelanget. Sie können bey uns ſo wenig, als die Citronen-Bäume, die Lufft im Winter vertragen, und müſſen in die Gewächs-Häuſſer oder Orangerien beygeſetzet werden; zu dem Ende ſie in Käſten gepflantzet, und in der Wartung denen Citronen-Bäumen gleich, gehalten werden wollen.

Pomeſine, iſt eine Frucht, den Pomerantzen an Geſtalt ſehr gleich, faſt Kugel-rund, hoch Gold-farben, voll Safft, und hat eine dünne Schale, die mit dem Marck zugleich genoſſen werden kan. An Lieblichkeit übertrifft ſie die gemeinen Pomerantzen; die Schale iſt hitzig, und der Safft kühlend; daher er in hitzigen Kranckheiten eine vortreffliche Labung giebet.

Pompe, Plumpe, iſt ein Werckzeug, das Waſſer aus einer Tiefe in die Höhe zu ziehen. Es beſtehet aus einer langen, ſtarcken, wohl verwahrten Röhre, da an dem untern Ende eine Klappe oder Ventil, welches ſich aufwärts öffnet, und das Waſſer durchläſſet; unterwärts aber wieder zufällt und ſchlieſt. In dieſe Röhre wird eine nach derſelben abgemeſſene Stange, am Ende mit einem Stöpſel, welcher genau hinein paſſet,

ſet, und mit einer gleichmäßigen Klappe oder Ventil verwahret iſt, geſtoſſen. Wenn nun die ſolchergeſtalt zugerichtete Röhre mit ihrem untern Ende in das Waſſer geſetzet, und die Stange vermittelſt eines Schwengels beweget wird, ſteiget das Waſſer ſo hoch, daß es durch den an der Seite ausgebrachten Ausguß weglauffen kan. Pompen ſind ſehr nützlich zu gebrauchen, ſo wohl bey gewöhnlichen Waſſer-Brunnen, als auf den Schiffen, ſo auf der See fahren, in Bergwercken, ꝛc.

Pompelmus / iſt ein Frucht, die in Indien, ſonderlich auf der Inſul Java, in Uberfluß wächſet, der Baum iſt gröſſer als ein Limonien-Baum aber eben ſo ſtachlich; die Blüthe weiß und wohlriechend, und wird ein köſtlich Waſſer daraus gezogen; die Frucht wird eines Kindes-Kopffs groß, die Schale, wenn die Frucht reif, Granaten-farb, das Fleiſch röthlich, am Geſchmack ſauer-ſüß, wie unreiffe Weintrauben. Sie dauret etliche Monat, wenn ſie nicht angeſtoſſen iſt, und giebt eine ſtattliche Erfriſchung.

Ponax=Gummi / iſt ein Hartz, ſo aus den Stengeln und der Wurtzel des Krautes Ponax-Heracleum, wenn ſie zu gehöriger Zeit geritzet werden, fleuſt, un anfänglich gantz dünn und weiß iſt, hernach aber hart und gelb wird. Das Kraut hat Graß-grüne, ſcharffe und gantz zerkerbte Blätter, einen hohen wolligen Stengel, an deſſen Spitze eine groſſe Krone mit weiſſen und gelben Blüthen anſetzet, woraus ein breiter Saame kömmet, ſtarck am Geruch, und brennend

auf

auf der Zunge. Die Wurtzel iſt weiß, etwas bitter, und mit einer Rinde bedeckt. Das Gummi wird als eine allgemeine Artzeney angeprieſen. Das beſte beſtehet aus Körnern oder Tropffen; das in Kuchen iſt geringer. Es ſoll auswendig wie vergoldet, inwendig weißlich, darneben brüchig und fett ſeyn, im Waſſer leicht zergehen, und eine Milch-Farbe bekommen. Es iſt gut wider den Schlag, Krampf, fallende Sucht und Seiten-Wehe, macht eine freye Bruſt und Athem, zertheilet das geronnene Geblüte, treibt den Harn und Grieß, auch Gifft, in Wein eingenommen. Aeuſſerlich wird es zu vielen Wund-Pflaſtern genommen, weilen es die Entzündungen und Geſchwulſten lindert, Geſchwüre zeitiget, faule Wunden reiniget, und zur Heilung befördert.

Porcellain/ iſt eine ſchöne Art irdener Gefäſſe, die aus China und Japan geholet werden, und die von einer Erde ſauber gearbeitet ſind. Die gemeineſten ſind weiß und blau, und inwendig weiß; die koſtbarſten ſind mit bunten Farben und Guld bezieret. Je glänzender und durchſichtiger der Porcellain iſt, je höher wird er geſchätzet. Sie werden zum Anrichten und Auftragen der Speiſen ſo wohl, als Geträncke gebraucht. Bey uns werden ſie geſchätzet nach ihrer Gröſſe und Feine, und beſtehen dieſe Waaren in verſchiedenen Geſchirren, Schalen, ſaubern Thee-Zeug, und andern Zierrathen, mit welchen die Gemächer ausgezieret werden. Vor weniger Zeit hat man in Dreßden den Indiani-

ſchen Porcellain dermaſſen glücklich nachzumachen angefangen, daß das Dreßdniſche Porcellain-Magazin ſolche ſchöne Arbeit in Menge zum Verkauf darſtellet, daß man des Indianiſchen faſt darüber vergeſſen, ja ein Chineſer ſich höchlich darüber wundern ſolte, daß man ihr Geheimniß nunmehro entdecket, und die Arbeit ſo hoch gebracht habe.

Poot / heiſſet ein Spaniſches Wein-Gebinde, welches ingemein auf 6. Eymer von einigen aber nur auf 5. geſchätzet wird.

Porſch / **Poſt** / wilder **Roßmarien** / ein Kraut, das in Heiden und Wäldern wild wächſt. Es hat rothe Stengel, Blätter wie Roßmarien, unten Roſt-farb, oben grün, rothe Knöpflein, mit weiß- oder gelblichen Blumen, einen ſtarcken Geruch und ſcharffen Würtz-Geſchmack; weiln es den Kopff ſtarck einnimmt, brauchen es die untreuen Bier-Brauer an ſtatt des Hopffens in das Bier, damit es bald truncken mache; iſt aber ſehr ſchädlich. Andere legen es zu Kleidern, die Motten zu vertreiben.

Portal / wird genennet ein im Eingange eines Gartens von Bindwerck aufgerichtetes, und mit grünem Laub bewachſenes Thor, welches zierlich unter der Scheere gehalten wird. Dieweil es ein hohes Werck, läſſet es ſich mit ſchwachen Strauchwerck, als Rheinweiden, u. d. g. nicht wohl bekleiden, und thut man beſſer Hagebüchen und Rüſtern, oder Corneel-Bäume, Wacholder, auch wohl die groſſe Art Buxbaum darunter zu ſetzen.

Portulac/ Bürgel- oder Bürtzel-Kraut/ iſt ein zertheilendes Küchen-Kraut, ſo in Fiebern, ſonderlich aber wider den Scorbut dienlich. Die jungen Blätter werden unter den Sallat, auch in die Fleiſch-Brühen, und an einige Speiſen genommen. Die Knöpflein, ehe ſie Blumen ſetzen, können abgepflückt, überſotten, und wenn ſie erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel, wie Capern, genoſſen werden. Die Stengel werden mit Saltz und Eßig, wie Gurcken, eingemacht, zu einem Winter-Sallat gebraucht; ſie müſſen aber, wenn ſie zart ſeyn ſollen, abgeſchnitten werden, eben wenn die Blüthe ausbrechen will.

Poſſeſs, ſiehe **Beſitz.**

Poſt/ ſiehe **Porſch.**

Potage/ iſt allerley, es ſey Rind- Kalb- Hüner- Capaunen- u. d. g. Fleiſch, eines allein, oder mehr zuſammen, in einer langen Brühe mit Reis, Graupen, allerley Kräutern oder Wurtzeln gekocht, zuweilen mit Morcheln, Eyern, Klöſen, und andern Schleckereyen verbeſſert, ſo bey der Mahlzeit zuerſt auffgetragen wird. Wenn man dergleichen gutes Fleiſch mit Geflügel, als Hünern, Tauben, u. a. m. mit klein geſchnittenem Speck, unterſchiedlichen wohlſchmeckenden Küchen-Kräutern, auch grünen Erbſen, Spargel, Artiſchocken, ꝛc. in einem Topffe beyſammen ſiedet, heiſſet es ein Olipodrigo.

Pot-Aſche/ Keſſel-Aſche/ Floß/ iſt eine grieſige Aſche oder Saltz, ſo aus gemeiner Holtz-Aſchen, auf eine beſondere Art geſotten, bereitet, und in Fäſſer geſchlagen wird. Die A-

ſche wird in einem Zuber ausgelauget, die Lauge abgezapffet, und zum andernmal Waſſer aufgegoſſen, welches zu einer neuen Auslaugung dienet. Die Lauge läſſet man in einem eiſernen Keſſel über ſtetigem Feuer abrauchen, und damit immer friſche Lauge zuflieſſe, wird ein Gefäß damit angefüllt, alſo geſetzt, daß ſie daraus allgemählich in den Keſſel flieſſen kan, biß es genug ſey. Wenn nun der Keſſel erkaltet, findet ſich darinn die Pot-Aſche oder Floß, wie ein Stück Saltz, welche mit Meiſſeln aus dem Keſſel geſchlagen, und in einem beſondern Ofen gebrennet wird, biß ſie durchaus weiß, und etwas blaulich werde Sie iſt ſtärcker als die Weid-Aſche. Es wird derſelben eine groſſe Menge aus Pohlen, Litthauen und Moſcau gebracht, und mehrentheils von den Färbern und Bleichern verbraucht. Auſſer der Färberey, Seiffen-Siederey, und Glasmacherey, wird die Pot-Aſche auch in der Artzney und Chymie gebraucht, allwo ſie unter dem Namen Sal Alcali, wenn er allein geſetzet, verſtanden wird.

Prame / ein plattes Gefäß, welches alſo gebauet, daß Wagen, Pferde und Vieh, bequem hinein und hinaus gebracht, und über ein Waſſer geſetzt werden können.

Preſſe / iſt ein Werckzeug oder Gerüſt von Holtz oder Eiſen, in welchem zwiſchen zwey platten Stücken oder Boden, durch Schrauben, ein darzwiſchen gelegtes Ding, ſo ſtarck als man begehrt, kan zuſammen gedrücket werden. Der Gebrauch der Preſſen iſt gar gemein, und dienet

net allerley Säffte und Feuchtigkeiten, als Wein, Siecker, Oel u. d. g. aus den Früchten zu drucken.

Preuſelbeere / iſt gar eine bekandte Frucht, ſo in denen Wäldern wächſt; die Beere hat eine ſchöne rothe Farbe, man ſammlet ſie im Herbſt ein, und ſo ſie noch etwas unreif, ſetzt man ſie an die Sonne, wiewohl ſie doch ſauer bleiben, hingegen die recht reiff geworden, haben einen ſehr angenehmen, lieblichen, ſäuerlichen Geſchmack. Sie werden geſtoſſen, der Safft durch ein Tuch gedrückt, und zu einer Conſiſtenz geſotten, wie der Hollunder-Safft; je mehr er geſotten, je beſſer hält er ſich. Man nimmt zum Gebrauch etliche Löffel voll Safft, macht ihn mit Zugieſſung etwas Weins dünne, thut etwas Zucker und Zimmt hinein, ſodann giebet er gar eine köſtliche und geſunde Tuncke zu allerley Gebratenen ab. Es erfriſchet dieſer Safft vortrefflich das Geblüt, ſtärcket das Hertz, Lunge und Leber, heilet die innerlichen Theile des Leibes, und machet guten Appetit zum Eſſen. Einige machen auch die Preuſelbeere mit Zucker und Eßig gantz ein, geben ſie hernach auf den Tiſch, gieſſen, wie oben, Wein darüber, und ſtreuen Zucker darzu, ſo ſind ſie auch ſehr wohl zu eſſen.

Privet / iſt in einem Hauſe eine unentbehrliche Sache. Wer ein Privet, oder heimlich Gemach, von Alters hergebracht, mag es behalten. Wenn es aber gefüllet würde, oder durchſchlüge, daß dem Nachbar dadurch Unluſt zuſtünde, iſt er ſchuldig, daſſelbe alſo verſehen zu laſſen, daß

der Nachbar nicht beſchweret werde. Wer ein neu Privet will machen laſſen, muß daſſelbe alſo anlegen, daß es dem Nachbar nicht zu nahe komme, und biß oben zu wohl verwahren.

Prude/ iſt ein kleiner Sumpff, darinnen ſich der Hirſch abkühlet, oder auch die Säue umweltzen.

Prunellen/ iſt eine Art ſehr guter Pflaumen, die vornemlich bey der Stadt Brignoles in Provence, davon ſie auch den Namen bekommen, wachſen. Zu uns werden ſie nur getrocknet, geſcheelt und ausgekernt, in kleinen Käſten dichte eingedruckt, gebracht, und von den Materialiſten Pfund-weiſe verkaufft. Sie ſind eine gemeine und geſunde Speiſe, und bekommen ſonderlich den Magern und Schwindſüchtigen ſehr wohl.

Puder/ Haar-Pulver/ iſt ein feines weiſſes Pulver, welches gebraucht wird, daß Haupt-Haar, oder die Paruquen, damit zu beſtreuen, daß ſie weiß, lucker und gut ausſehend werden. Er iſt von unterſchiedlicher Güte, nach dem er bereitet wird. Der gemeine iſt von Weitzen-Mehl; zu dem feinern wird Bohnen-Mehl, oder geriebener Moos genommen, mit Ciper-Viol- und Iris-Wurtzel verſetzt, und mit wohlriechenden Waſſern, Oelen, Moſch, und dergleichen angemacht. Er iſt aber zeither zu einem ſchädlichen, und den Kleidern ſo wohl, als andern Dingen, verderblichen Mißbrauch gediehen, alſo, daß die Puder-Händler, Knochen, Tobacks-Pfeiffen, und dergleichen, brennen, und unter den Puder

der nehmen, nur damit er recht wohlfeil kan gegeb n werden.

Puls / iſt das Schlagen der Puls- oder Schlag- Ader, welches vornemlich am Ende des Arms gegen der Fauſt empfunden wird. Der Puls nimmt ſeinen Urſprung von dem Hertzen, von deſſen lincken Kammer die Schlag- Adern ausgehen. Der Puls, und deſſen verſchiedene Bewegungen, geben eine richtige Anzeige von der innerlichen Leibes- Beſchaffenheit, und dem Zuſtande der Geſundheit oder Kranckheit eines Menſchen; daher die Aertzte, bey Beſuchung ihrer Krancken, mit Berührung des Pulſes den Anfang zu machen pflegen. Ein richtiger Puls ſoll 60. und wohl mehr mal in einer Minute ſchlagen; ein unrichtiger oder ein inhaltender Puls iſt ein böſes Zeichen.

Puls- oder Schlag- Ader / iſt eine Röhre, welche ſchlägt, und das Blut aus der Hertz- Kammer zu den übrigen Theilen des Leibes zuführet, und können ſolche eingetheilet werden in die groſſe Lungen- oder Lufft- Röhre, und die Puls- Adern ſelbſten.

Pülze / iſt eine Gattung Erd- Schwämme, und zwar die gröſſeſten, aber auch zugleich die geringſten, mit einem rohen zähen Safft beladen, welche faſt ohne Geruch und Geſchmack ſind.

Pumpernickel / iſt ein aus geſchrotenem Rocken- Mehl gebackenes grobes und ſchwartzes Brod, in groſſen lang- viereckigen Laiben, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekömt,

wenn es mäßig, und fett mit Butter beſchmieret, genoſſen wird. Es wird in Weſtphalen durchgehends gebacken, und an andere Orte, als etwas beſonders, verführet.

Purgier-Körner / iſt ein Kraut, das aus dem Samen in Gärten gezogen wird. Es hat einen Milch-weiſſen ſcharffen Safft, und der Saame führet gewaltig über- und unterſich ab. Man braucht die Körner ſelten, weil ſie eine allzu ſtrenge und gefährliche Artzney ſind.

Purpur / iſt eine alſo genannte rothe Koſtbare Farbe, welche vor dieſem nur Käyſern und Königen zu tragen gebührte, heutiges Tages aber mehr als zu gemein worden, wiewohl der Alten ihr Purpur-Gewand, welches mit dem Blut einer ſo genannten Purpur-Schnecke gefärbet worden, gantz was ſchöneres und koſtbarers, als unſer heutiger mit der Cochenille und Chermes-Beeren gefärbter Purpur muß geweſen ſeyn; wie denn des Purpurs ſelbſt in den alten Zeiten unterſchiedliche Couleuren geweſen, indem die Purpur-Schnecken, die an den Frantzöſiſchen See-Küſten gefunden worden, einen ſchwärtzlichen; die Africaniſchen aber einen Violbraunen Safft gegeben. Die gemeldte Purpur-Schnecke aber ſoll von der Gröſſe eines Eyes ſeyn, einen langen Schnabel haben, womit ſie ſich an die Felſen hängen kan. Sie iſt gleichſam aus Ringlein zu ſammen geſetzt, derer ſie auf dem Rücken ſo viel hat, als ſie Jahre alt iſt, und mit Stacheln bewahret. Ihr Zunge iſt eines Fingers groß, ſo ſtarck und ſcharff zugeſpitzt,

ſpitzt, daß ſie Muſcheln damit durchbohret, davon ſie ſich nehret. Die koſtbare und hochrothe Farbe befindet ſich in einer weißlichten Ader des Mundes, und ſo ſie der Schnecken ſoll benommen und brauchbar erhalten werden, ſo muß dieſelbe mit einem Schlag getödtet werden; denn ſonſt nützet der Purpur nichts.

Pürſchen/ heiſſet in der Jäger-Sprache das Wild durch Geſchoß fällen. Es erfordert unter allen Weidmannſchafften die geringſten Koſten, weil es eine einige Perſon mit einem Rohr, und zuweilen mit einem Hunde verrichten, dennoch aber, nach Gelegenheit, angenehme Luſt und guten Nutzen geben kan. Es werden dazu ſo wohl gezogene- als Schrot-Röhre gebraucht, nachdem man groſſes oder kleines Wild vor ſich hat. Auf das hohe Wild werden an gelegenen Orten Stände und Schirme gemacht, dabey aufzupaſſen. Den Füchſen wird bey den Vor-Höltzern, und den Haſen in den Saat Feldern aufgepaſſet. Enten ſoll man nicht im Frühlinge, weil ſie zu der Zeit Fiſchentzen, ſondern im Herbſt ſchieſſen, da ſie fett, wohlſchmeckend, geſund, und leicht zu hinterſchleichen ſind.

Q.

Quäcker/ ſind eine groſſe Art von Fincken, und mit keinem Geſang begabet. Sie brüten in hohen Gebürgen, und kalten Ländern. Ihre Nahrung beſtehet in Hanf. Sie laſſen ſich zum Ausfliegen und Zurückkommen gar ſehr gewöhnen,

nen, allein zur Strich⸗Zeit muß man ſie inne behalten, denn da möchten ſie verlohren gehen.

Quamoclit, dieſes iſt ein fremdes Gewächs, welches ſteiget, und ſich rund um die Stangen und Gewächſe, die ihm nahe ſtehen, windet, eben wie die andern Wind⸗Sorten; es treibet dunckel⸗rothe, in etwas ſchwartze Stengel. Seine Blätter ſind länglicht, ziemlich breit, zart, zerkerbt, als wie die an der Schaaf⸗Garbe, und ſehen als wie die Flügel. Die Blüthe iſt ein Röhrlein, das wie ein Trichter ausgeſchweiffet, und in fünff Theile zerſtücket und zurück gebogen iſt, in Geſtalt eines Sterns, von einer trefflichen ſchönen rothen Farbe. Wenn die Blüthe vergangen iſt, ſo folget eine länglichte, Frucht, die beſchleuſt vier länglichte, harte, ſchwartze Saamen⸗Körner. Sein Geſchmack iſt ſüßlicht und etwas ſalpeterhafftig; die Frucht aber und der Saamen ſchmecket bald wie Pfeffer. Es iſt aus America nach Europa gebracht worden, und giebet Milch. Dieſes Gewächs wird in den Gärten zum Zierath unterhalten; es führet viel Sal eſſentiale und Oel, und eröffnet; wiewohl es zur Artzney gar nicht gebrauchet wird.

Quarck/ oder **Steiff⸗Matz⸗** heiſſet bey denen Hauß⸗Müttern auf dem Lande dasjenige zuſammen geronnene Weſen, ſo ſich aus der geſtandenen und zurück geſetzten ſüſſen Milch unten auf dem Boden des Gefäſſes angeleget; wird durch ein Tuch gepreſſet, und in denen Haußhaltungen nicht nur, an ſtatt der Butter, zu Brode gegeſſen, ſondern es werden auch Käſe daraus ge-

gemachet, und zu andern Sachen, als Kuchen backen, und dergleichen, nützlich verbrauchet.

Quart / iſt an einigen Orten ein Maaß zu flüßigen Dingen, ſo am Gewicht beyläuffig zwey Pfund hält, weil es nicht überall gleiches Halts iſt. Anderswo wird es ein **Maaß** / **Kanne** oder **Mengel** genennet. Vier Quart machen ein Stübichen, derer 16. oder an gewiſſen Orten 20. einen Eymer machen.

Quecken / Quecken-Gras / Hunds-Gras / iſt eine Gattung Gras, ſo gerne auf den Aeckern wächſet, dieſelbe aber mit ſeiner ſich ſehr ausbreitenden und dick in einander lauffenden Wurtzel dergeſtalt verderbet, daß mit der Zeit gantz und gar nichts mehr drauf wachſen würde, wenn man ſie nicht heraus ſchaffet. An einigen Orten graben und hacken die Bauren die Quecken aus denen Feldern nach der Erndte, oder reiſſen ſolche im Früh-Jahre mit der Ege, oder mit gewiſſen zwey-hakigten, eigentlich darzu gemachten, Quecken-Haken, oder Haken-Pflügen aus, laſſen ſie dürre werden, und verbrennen ſie nachgehends auf dem Acker, und ſtreuen die Aſche umher, welches demſelben zur Düngung dienet. Sonſten macht dieſes Gras einen ſchönen Raſen. Die Wurtzel, welche weiß, ſüß und knotig, wird als ein öffnendes Mittel in Verſtopffungen der Leber, der Miltz, des Gekröſes, und der Harn-Gänge, auch wider die Bauch-Würme und wider den Stein gebraucht.

Queckſilber / wird insgemein unter die Metalle gezehlet; weil ihm aber die hauptſächliche Eigen-

genſchafften der Metalle ermangeln, indem es ſich weder hämmern noch gieſſen läſſet, wird es beſſer beſchrieben als ein mineral- und metalliſcher Safft oder liquor, welcher ſehr ſchwer, flüßig und flüchtig, und wie ein ſilberner Fluß anzuſehen. Er iſt ein Naß, welches nicht benetzet, und mit allen Metallen ſich vereiniget, abſonderlich aber das Gold begierig annimmt. Ein gutes Queckſilber muß weiß, rein, recht lebendig und flieſſend ſeyn, kan aber mit Bley oder Wißmuth leicht verfälſchet werden. In der Artzney hat es ſeinen Nutzen; innerlich wider die Darmgicht oder das Miſerere mei; äuſſerlich dienet es wider die Frantzoſen, mit Schwein-Schmaltz zur Salbe gemacht, und die Gelencke gerieben; it. in der ſo genannten Reuter-Salbe wider allerley Läuſe. Es zertheilet harte Geſchwulſten, und in einer hohlen Haſel-Nuß an den Hals gehängt, bewahret es für der Peſt, und wie einige hinzu ſetzen, für Zauberey.

Quell/ iſt ein Ort, wo das Waſſer aus der Erden entſpringet. Die, welche reich ſind, und überlauffen, ſind der Anfang aller Bäche, Flüſſe und Ströme. Andere hingegen lauffen nicht aus, ſondern wenn ſie eine gewiſſe Höhe erreichet haben, bleiben ſie ſtehen; wiewohl ſie doch Waſſerreich ſind, und wenn ſie erſchöpffet worden, bald wieder zuquellen. Sie führen gemeiniglich ein ſüſſeres Waſſer.

Quendel/ **Feld-Kümmel**/ iſt ein gantz gemeines Gewächſe, und iſt zweyerley: Der groſſe Garten-Quendel hat weiſſe oder purpur-rothe Blu-

Blumen, und wird im Garten unter den Scherben-Gewächſen gehalten: Der kleine wächſt gerne an ſonnigen und ſandigen Orten, hat harte viereckigte röthliche, an der Erde kriechende Stengel, runde Blätter, und röthliche, ſelten aber weiſſe Blümlein, worauf eine Hülſe mit einem ſchwartzen Saamen folget. Es iſt ein öffnendes, reinigendes und zertheilendes Mittel, ſtärcket das Haupt und den Magen, öffnet die Lunge, Leber und Miltz, bekömmt wohl den Keichenden, Engbrüſtigen und Waſſerſüchtigen. Aeuſſerlich wehret es dem Schwindel und Haupt-Wehe, und bringet den Schlaf. Es wird davon ein Waſſer mit Wein abgezogen, welches wider alle Catharrhen und Flüſſe, auch ſonſt ſehr gut iſt, das Haupt und den Magen zu ſtärcken, den Appetit zu erwecken, Harn und Stein zu treiben, das Schlucken und Erbrechen zu ſtillen. Das Oel hat gleiche Krafft.

Quer-Sattel/ iſt ein gar auf beſondere Art, und nur vor die Weibs-Bilder, verfertigter Reit-Sattel, mit einer rund-ausgebogenen Rück-Lehne verſehen, welchen man in die quere auf die Pferde oder Maul-Thiere zu legen pfleget. Dergleichen Sattel bedienen ſich insgemein die Soldaten- und andere Weiber, auch offtermals die Dames auf der Jagd.

Quiren/ wird nicht nur von der Acker-Arbeit geſagt, wenn man nemlich den gebrachten Acker mit einer ſonderlichen Art eines Pflugs, ſo ein Haack-Pflug genennet wird, wieder rühret, und nach der Quer überfähret und zerreiſſet, ſondern auch bey einem zugeſäeten Acker gebraucht, wenn man, ſo es

das Feld wegen Näſſe zuläſſet, denſelben über-zwerg eget. Es hat dieſes ſonderlich bey der Gerſten-Saat ſeinen Nutzen, denn dadurch wird der Saame recht zugezogen, und an einem Ort ſo viel als an den andern gebracht; ingleichen auch, wo der Saat-Acker ſehr derb worden, und der Saame ſich nicht wohl will unter egen laſſen.

Quirl/ ſeynd lange, ſchlancke, von Holtz geſchnitzte und oben lange Zacken habende Inſtrumenta, ſo in denen Küchen theils Speiſen unter einander zu miſchen nützlich gebrauchet wird.

Quitten/ iſt die Frucht vom Quitten-Baum, und iſt zweyerley. Quitten-Aepffel ſind klein und ſteinig; und Quitten-Birnen gröſſer und zärter, an Geſtalt etwas länglicht. Beyde ſind grün im Anfang, und wenn ſie recht zeitig worden, Gold-gelb mit weißlichen Faſen, wie mit Wolle belegt. Sie nehmen allerley Geſtalt an, wenn man die junge Frucht bey zeiten in ein erdenes Gefäß ſtecket, und darinnen erwachſen läſſet. Quitten haben einen lieblichen Geruch, und eine zuſammen-ziehende Krafft, womit ſie dem ſchwachen Magen zu Hülffe kommen, auch den Durchlauff und das Erbrechen ſtillen. Wegen ihrer Herbe ſind ſie rohe nicht zu genieſſen, wohl aber gekocht, da ſie einen angenehmen Geſchmack haben. Sie werden getrocknet lange aufbehalten. Die Kerne werden abſonderlich gebrauchet, als ein kühlendes, und die Schärffe benehmendes Mittel in Gurgel-Waſſern und Clyſtiren. Mit Roſen-Waſſer übergoſſen, geben ſie einen Schleim, welcher alle Schärffe von böſen Feuchtigkeiten benimmet: Mit Wegrig-Waſſer taugen ſie

zum Augen-Weh, verbrannten Gliedern, Bräune der Zungen, und aufgeſprungenen Leffzen.

Quitten-Baum/ liebt mäßig kalte und feuchte Lufft, einen guten etwas leimigen Boden, und wenn er fleißig behackt, und mit kurtzem Miſt umſtreuet wird, trägt er deſto beſſer. Das Pfropffen hat er nicht ſehr nöthig, man wolte denn eine ſonderliche gute Art fortpflantzen. Er breitet ſeine Wurtzeln weit aus, und treibet viel Schößlinge, die im Herbſt abgenommen und verſetzet werden können. Der Quitten-Apffel-Baum hat kleine Blätter, verworrene Zweige, und eine graue Rinde; Der Birn-Baum hingegen zeugt gröſſere Blätter, hat gerade Zweige und eine ſchwärtzlichere Rinde. Dieſer dienet beſſer, als der andere, zu Zwerg-Bäumen, die darauf gepfropffet werden.

Quittung/ iſt eine ſchrifftliche Bekäntniß über eine bezahlt-empfangene Forderung. Ein Verwalter oder anderer auf Rechnung ſitzender Beamter, ſoll ſo gerne andern Leuten über das Empfangene Quittung geben, als nöthig es iſt, daß er ſich über das von Händen gegebene von denen Empfängern dergleichen ausſtellen laſſe; nach folgender Regel:

Gib nichts unquittirt aus Händen/ nimm
hingegen auch nichts ein/
Wo die Leute die dirs geben/ nicht zu-
gleich quittiret ſeyn.

Wenn eine Rechnung behörig abgenommen, und der Rechnungs-Führer ordentlich darüber quittiret worden, mag er darum nicht mehr angeſprochen werden.

R.

Rabatte/ heiſſet beym Garten-Bau ein ſchmaler Streiff Landes, ſo lang hin an den Zäunen oder Gängen angeleget, mit Buchs-Baum oder andern Kräutern eingefaſſet, und Blumen oder Stauden-Gewächſe darein geſetzet werden. Es ſind aber zweyerley **Haupt-Rabatten** und **Neben-Rabatten**. Die **Haupt-Rabatten** müſſen etwa dritthalb bis drey Schuh breit, und bey den Haupt-Gängen inwendig und auswendig bordiret, und mit Buchs-Baum eingefaſſet werden. Bey Abſteckung der Gänge zu den Hecken müſſen die Rabatten wenigſtens 3. Schuh breit von der Hecken entfernet bleiben, und genugſamer Raum zum Weg und Durchgang gelaſſen werden, welchen man, wie den Haupt-Gang mit gelben Sand beſtreuen ſoll. Es kan auch in die Haupt-Rabatten allerhand niedriges Stein- oder Kern-Obſt eingepflantzet werden. Doch wollen ſolche Zwerg-Bäumlein zu rechter Zeit beſchnitten ſeyn, widrigenfals ſie nicht nur in unförmliche Geſtalt gerathen; ſondern auch verurſachen würden, daß man, was von ſchönen Blum-Werck auf den Rabatten anzutreffen, vor der Menge ihrer Aeſte nicht nach Vergnügen beſehen könte. Die **Neben-Rabatten** ſind kleiner, und werden neben den Gröſſern gemeiniglich an der Seite abgeſtochen, gleichfalls mit Buchs-Baum umſtecket, auch zuweilen gar in die Mitten der groſſen **Rabatten** nach Proportion eingerücket. Sie dienen nicht nur die Zierde des Luſt-Gartens zu vergröſſern, indem ſie einen überaus netten Abſtich machen, ſondern vermögen auch denen in der

der Ferne ſtehenden einen recht annehmlichen Proſpect zu verurſachen.

Rabe / iſt ein mittelmäßiger Vogel, mit einem ſtarcken Schnabel, und durchaus glänzenden Schwantz an Federn. Er lebet mehrentheils von Aeſern und Ludern, davon er auf eine Meil Weges Wind erhalten kan: Darneben frißt er Würme, und lieſet hinter dem Pflug auf dem Acker auf, gleich den Krähen. Uber das iſt er einer der ſchädlichſten Raub-Vögel, zumal dem Haſen- und Feder-Wildpret, in der Setz- und Brüt-Zeit. Er hecket auf die höchſten Bäume, und bringet um Oſtern etliche Junge aus. Er ziehet nicht weg, ſondern bleibet über Winters bey uns. Die Raben-Federn haben harte Kielen, dienen zu feinen Reiß- und Schreib-Federn, ingleichen die Tangenten in den Spinetten zu fiedern. In der Artzney ſoll der Rabe ein wunderthätiges Mittel ſeyn wider die Gicht und Podagra, wenn er lebendig in ein Erden-Gefäß gethan, viertzig Tage in Miſt vergraben, ſodann zu einer Salbe bereitet wird. Das Hertz von einem Raben bey ſich getragen, ſoll den Schlaf vertreiben. Die Eyer und das Schmaltz auf das beſchohrne Haupt geſchmieret, ſoll ſchwartz Haar zuwege bringen.

Rab-Zähne / werden an einem Pferde die zwölff vordern Zähne genannt, davon ſechs oben und ſechs unten im Maule ſtehen, und aus welchen, nebſt denen vier Haacken oder Hunds-Zähnen, das Alter eines Pferdes erkannt wird.

Rad / iſt ein Circul-rundes Inſtrument, zu vielen Hand- und andern Gebrauch unentbehrlich,

dahero auch die unterſchiedlichen Benennungen deſſelben entſproſſen, als das Wagen- Mühlen- Uhren- Feuer-Rad, ꝛc.

Rad-Arm / ſind die Speichen, ſo dem Rad die Haltung geben.

Radeberge / **Radewerge** / iſt ein hölzerner mit Eiſen beſchlagener, und an einem Rad beweglicher Kaſten, den die Gärtner, Ziegelſtreicher, Teich-Gräber, ꝛc. und andere Arbeits-Leute gebrauchen, den zuſammen gezogenen Miſt, ingleichen Steine und Unkraut, aus dem Garten zu bringen, hingegen gute Erde und den Dünger damit von einem Orte zum andern zu ſchaffen; auch die ausgegrabene Ziegel- oder Teich-Erde, Steine und anders an behörige Orte zu führen. Es beſtehet aber ſolcher Tab. XII. fig. 3. aus einem bey nahe viereckigten, nicht ſo tief als breiten Kaſten, von Rothbüchenem- Rüſtern- oder andern zähen Holtz gemacht, daher auch von einigen das gantze Fuhrwerck ein **Kaſten-Karn** genennet wird, deſſen beyde Seiten-Bretter hinten und vorn ausgeſchweifft zu lauffen, da denn die hintern Theile, die eine ziemliche Länge haben müſſen, vor Handgriffe dienen, die vördern aber ein kleines Rad, gleich einem gemeinen Schieb-Bock oder Schiebe-Karren, zwiſchen ſich haben, auf welchen die Radeberge auf den Boden fortgezogen oder geſchoben wird.

Raden oder Radel / iſt ein Kraut, ſo unter dem Weitzen und Korn wächſt, bekömmt einen hohen runden Stengel, mit ſpitzigen ſchmalen, weißgrauen Blättern, beyde wie mit Wolle bewachſen; an den Spitzen der Stengel ſetzt es eine fünff-blätterige

terige Purpur-rothe, ſelten weiſſe Blume, darauf endlich ein mit einem ſchwärtzlichen bittern Saamen angefülltes Häußlein folget. Den Aertzten iſt der Raden dienlich zu Heilung des Grinds, Flechten, Zitter-Mähler, freſſender Schäden und Fiſteln. Der Saame tödtet die Bauch-Würme, gepülvert und mit Wermuth-Safft auf den Nabel gelegt; und treibet den Harn, gepülvert mit warmen Wein genommen. Die Wurtzel unter der Zungen gehalten ſoll das Naſen-bluten ſtillen.

Radis / ſiehe **Rettig**.

Raff / **Reckling** / iſt ein vom Wind abgetrockneter Fiſch, ſo aus Norwegen kömmt, und wie der trockene Lachs aufgeſpalten iſt. Einige halten ihn für einen geräucherten Stör, wie wohl ohne gründliche Nachricht. Jedoch kömmt das Wort Rachis mit dieſen beyden Namen **Raff** und **Reckling** gleichſam überein. In den See-Städten wird er nach der Mahlzeit klein zerſchnitten, und zum Tranck aufgeſetzt; iſt aber hart zu verdauen.

Rähe / **Rebe** / **Röhe** / iſt eine Pferde-Kranckheit, die ſonſten auch das **Verfangen** oder **Verſchlagen** genennet wird. Sie iſt dreyerley, und entſtehet entweder vom Futter, oder vom Waſſer, oder vom Winde, und wird dahero entweder die **Futter-Rähe** / **Waſſer-Rähe** oder **Wind-Rähe** genennet. Die **Futter-Rähe** iſt die ärgſte und gefährlichſte, und kommt daher, wenn ein Pferd entweder aufs Futter-Freſſen ohnaufhörlich gejagt worden; oder ſo es hitzig geritten oder geführet worden, und man ihm alsbald viel Futter vorſchüttet, wodurch der Magen und die Leber erſtecket werden,

nemlich, daß erſtlich die Krafft der Däuung dem Magen, und von daraus der Zugang der abgedäueten Speiſe der Leber benommen, und an ſtatt derſelben rohe, grobe undäuliche Nahrung aus dem Magen durch die Leber, Hungers halber, angezogen wird, welche die Leber erſtecken, und das nährende Geblüt durch ihre Adern nicht mag ausgeführet werden, alsdenn fallen die Feuchtigkeiten dem Pferd in ſeine Schenckel herab, wodurch die Kräffte das humidi radicalis allen Gliedern benommen, alſo die Pferde anfangen krafftloß zu werden, zittern, und jähling darnieder fallen. Die Zeichen dieſer Kranckheit ſind dieſe: Erſtlich überläufft es den gantzen Rück-Grad, alsdann fällt es in die Schenckel, welche anheben zu zittern, alſo, daß das Pferd die vördern Füſſe zuſammen ſchrenckt, dahero es nicht allein aus Mattigkeit derſelben auf beyde Seiten ſchwanckt, ſondern auch ſich geſtaltet, als ob es hinter ſich fallen wolte; wenn es niederfällt, kan es ſchwerlich wieder aufgebracht werden; es ſchwitzet bisweilen an den Ribben und in den Weichen; und läſſet den Harn mit Zwang von ſich; ſo fahren ihm auch zuweilen in dem Maul ſtinckende Blätterlein auf: Die Füſſe werden je länger je ſteiffer, das Pferdt ſtreckt ſie alle viere von ſich, und die Hufe bekommen Ringe; es hat einen ſehr heiſſen und ſtinckenden Athem; ſetzet bisweilen die hintern zu den vordern Füſſen, blähet ſich offt, und ſo es geführet wird, kan es ſeine Schenckel nicht biegen. Dieſem Ubel abzuhelffen, ſoll man vor allen Dingen dem Pferde die Eiſen wohl anziehen, maſſen in dieſer Kranckheit die Hufe gar bald hinweg fallen,

fallen, hiernächſt folgendes Clyſtier gebrauchen: Nimm Meliſſen zwo Hände voll, Pappeln, Eibiſch, Bingel-Kraut, Maurraute und Camillen, jedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, dieſes alles koche zuſammen in fließ-Waſſer, nimm der Brühe darvon anderthalb Maaß, Coloquinten ein Quentlein, Baum-Oel ein viertel Pfund, Lilien-Oel und Camillen-Oel jedes 2. Loth, Schwein-Schmaltz ein halb Pfund, ſieben Eyerdottern, und eine Hand voll Saltz, miſche alles unter einander und applicire es laulicht. Wann ſolches geſchehen, ſoll man ferner dem Pferd die Adern laſſen an den Kinnbacken, die Kegel-Adern, Halß-Adern, Spor-Adern, Schranck-Adern oder Bug-Adern, welche oder wie viel jemand unter dieſen vonnöthen zu ſeyn erachtet; alsdenn nimmt man von dieſem Blut ein halb Maaß, ſchlägt drey Eyer drein, miſchet es wohl unter einander, und gießt es dem Pferdt auf einmal ein. Oder man giebt ihm einen Einguß von ſechs Loth Venediſcher Seiffen, und einer halben Maaß warmen Milch. Nimm ſodann ein langes Stück Speck oder Seiffen, ſteckt es dem Pferd in den Hintern, und reitet oder führet es wohl herum. Machet auch ein Pflaſter von Kleyen und Fichten-Hartz, und ſchläget es ihm alſo warm um die Beine, oder machet einen Einſchlag von ſechs hart-geſottenen Eyern, Aſchen und Saltz, ſo viel einem gedünckt, daß zu allen vier Füſſen genug iſt. Man kan auch Haber-Stroh im fließ-Waſſer ſieden, und ihm ſolches alſo warm um alle vier Füſſe binden, auch öffters damit continuiren. Die **Waſſer-Räh̄e**/ entſtehet daher, wenn die Pferde in groſſer Hitze, oder

nach ſtarcker Arbeit, geſchwind mit kaltem Waſſer geträncket, oder ins Waſſer geritten werden, ſie iſt ſonſten in allen mit der Futter-Rähe zu vergleichen, auſſer daß die Waſſer-Rähe nicht ſo gefährlich, und die Hufen nicht ſo bald abtritt. Man erkennet dieſe Kranckheit an denen trieffenden Naſen-Löchern und kalten Ohren. Solche zu curiren nimmt man ein halbes Stübichen Wein-Eßig, ein gut Theil Zwiebeln, und eine gute Hand voll Saltz, läſſet es mit einander ſieden, und geußt dem Pferd die Helffte davon ein, und mit dem andern halben Theil reibet man ihm ſelb-vierte die Schenckel wohl wider das Haar bey drey Stunden lang; netzet ein Bett-Tuch in kalten Waſſer, decket es damit zu, ſtellet es in einen warmen Stall: Vor dieſer Cur aber machet man ihm einen Rauch von Hühner-Miſt und Wermuth in die Naſen-Löcher, als ob es drüſete. Oder läßt dem Roß die Halß-Ader, und bindet ihm das Haupt zur Erden; nimmt ferner ein leinen Tuch, zündet es an, daß ihm der Rauch in die Naſe gehet, etwan eine Stunde, ſo laufft ihm das Waſſer aus der Naſen, oder wälgert ein Tuch in Schwefel, zündet es an, und beräuchert das Roß damit, darnach ſchläget man ihm die vier Fuß-Adern, und fänget das Blut in einen eiſernen Kelle, hält ſolche in ein Becken voll Waſſers, wird das Blut in der Kelle drüſſig, ſo iſt es ein Zeichen, daß es ſich im Waſſer verfangen. Einem ſolchen Pferde ſollen gleichfalls die Eiſen hart angezogen werden, wie oben bey der Futter-Rähe gedacht worden. Die Wind-Rähe entſtehet, wenn ein Pferd hefftig gegen den Wind iſt ..jaget worden, da es denn einen kurtzen ſchweren

Athem

Athem bekommt, und ſich ſtellt, als wenn es Hertz-ſchlächtig wäre, es lauffen ihm auch die Augen auf, und geben Waſſer von ſich. Einem ſolchen Pferd läßt man die zwo Hals-Adern zwiſchen den Augen und Ohren, und die vier Feſſel-Adern ſchlagen, und ziemlich bluten; nimmt ſodann eine gute Hand voll Wein-Rauten, und ein Quart guten Wein, läſſets halb einſieden, thut ein ziemlich Gläßlein Aquavit dazu, läſſets wieder einen Sud thun; drücket den Safft von Wein-Rauten wohl heraus, und gieſſet ſolchen dem Pferd ein. Wenn ein Roß ſehr geritten wird, und man beſorget, es möchte verſchlagen, ſo bindet man es an, daß es ſich nicht kan legen, und reibet ihm alle Schenckel wohl mit Haber-Stroh, und läßt es alſo drey Stunden ſtehen, ſo ſchlägt ihm die Lähme nicht in die Schenckel. Hat aber ein Roß bereits verſchlagen oder verfangen, es ſey nun von was es wolle, ſo läßt man ihm dreymal aus-würcken, und hierauf die Bug- und Schranck-Adern ſchlagen; nach dieſem nimmt man Aſche, und etliche Eyer mit Schalen, ſchläget ſie unter die Aſche, darzu thut man des Pferdes Blut und Brandtewein, machet davon eine Einſatz-Salbe, und ſchmieret dem Roß die Füſſe, von unten an bis über den Bug, und läßt es alſo einen gantzen Tag oder drey ſtehen. Oder, wenn ein Roß verſchlagen, und es noch warm und neu iſt, ſo ſchlaget ihm die zwey Adern an den Beinen, und machet darnach einen Einſatz von Kleyen und ſcharffen Wein-Eſſig, in der Dicke, daß er bleibe, und beſtreichet das Pferd bis an die Bruſt, des andern Tages führet es in ein Waſſer, laſſet es eine gute Stunde drinnen ſtehen,

iſt es aber nicht neu, ſo ſchlaget ihm die vier Adern an den Füſſen auswendig. Hat ein Pferd verſchlagen, liegt und kehret alle Viere von ſich, und kan weder ſtehen noch gehen, ſo reißt ihm die Füſſe hinten Creutz-weiſe auf, und netzet Hanf-Werck in kalt Waſſer, thut Saltz darauf, und bindet es zu, je mehr ihr es thut, je beſſer es iſt, das thut ſo lange, bis es wieder gut wird. Oder nehmet ein Pfund ſchwartze oder weiſſe Seiffe, und eine Kanne Waſſer, ſchneidet die Seiffe klein, und laßt ſie in einem neuen Topff zergehen, doch daß es nicht zu warm ſey; darein thut zwey Loth mit den Schalen geſtoſſene Lorbeeren, zwey Loth guten Theriac, ein Loth geſtoſſenen Jngber, ein Loth langen Pfeffer, ein Loth geſtoſſene Nägelein, und denn noch von acht oder zehen Eyern das Weiſſe, laſſet es eine gute Weile ſieden, und gieſſet es hernach dem Pferde, ſo warm als es leiden kan, ein, laſſet das Pferd hierauf gehen, bis es erwarmet und ſchwitzet, denn bringet es in einen warmen Stall, bindet ihm ein in kalt Waſſer genetztes Tuch um den Leib, und eine wüllene Kotze drüber, gürtet es zu, ſo wird es bald beſſer werden. Wenn ein vollhüffiges Pferd zu rähe wird, oder verſchlägt, ſo nehmet Honig und Brod durch einander, zerlaſſets in einem Tiegel mit Butter, und ſchlagt es dem Roß auf das wärmſte ein. Bey der Wartung derer mit der Rähe behaffteten Pferde, iſt folgendes zu beobachten: Erſtlich ſoll der Stall, darinn ſie ſtehen, mittelmäßig warm und trocken ſeyn; wenig Futter, auch weder Haber noch Gerſten, ſondern Gras mit Salniter geſprengtes Heu, Lattich, Mangolt, Kleyen-Klümplein &c. ſoll

man

man ihnen geben. Das Getrãncke ſoll auch wenig und laulicht, mit Gerſten-Mehl, Kleyen, Hollunder-Wurtz, oder dergleichen Rinden, und Attich abgeſotten, und mit Saffran vermiſchet ſeyn. Das Pferd ſoll warm zugedeckt, und offt geritten oder geführet werden. Wenn einem Pferd Eiſenkraut, ſo gegen das End des Auguſti, oder zu Anfang des Septembris gebrochen, und Beyfuß an das Mund-Stücke gebunden wird, oder ſo man des Morgens, wenn man ausreiten will, ein gutes Stückgen von einer Muſcaten beiſſet, es käuet, und dem Pferd in die Naſen-Löcher ſtreichet, wird ſich ein ſolches Pferd nicht verfangen.

Rahm / ſiehe **Rohm.**

Rahmen / heiſſet in der Jäger-Sprache, wenn der Windhund einen Haſen erläufft, und nöthiget, daß er ſich wenden muß.

Rain / **Rainung** / **Reen** / iſt eine Anhöhe an einem Acker, welche von dem niedern Feld gegen dem höhern allgemach aufſteiget. Die **Raine** werden gemeiniglich im Felde zu natürlichen **Untermarcken** genommen, und die Güther durch dieſelben unterſchieden. Daher das Wort **Rainung** von Untermarckung, und **anrainen** vor angrentzen gebraucht wird. Es werden aber die **Raine** von unten an bis oben auf die Ebene dem obern Acker allein gantz zugeeignet, dagegen der Beſitzer des untern Ackers einen andern Nutzen zu genieſſen hat: Denn was dem Obern an Beſſerung entzogen wird, das gehet dem Untern zu.

Rain-Weide / wächſt gern in Geſträuchen, Dorn-Büſchen und Hecken; die Blätter und Blü-

the dienen für die Durchbrüche, Scharbock, ſonderlich in Ziegen-Molcken eingenommen, äuſſerlich in Mund- und Gurgel-Waſſern, für die Entzündung, Fäule, Mund- und Halß-Geſchwüre.

Ramme/ iſt ein Rüſt-Zeug, da zwiſchen zwey neben einander aufgerichteten Höltzern ein ſchwerer höltzerner oder eiſerner Block aufgezogen, und mit einem Fall wieder nieder gelaſſen wird, Waſſer-Pfähle damit einzuſchlagen. Wo man Raum, oder gnugſamen feſten Grund hat, geſchiehet ſolches Aufziehen bloß durch Menſchen-Hände: weil aber darzu viel Mannſchafft erfordert wird, die, wo man im Waſſer zu bauen hat, auf Prahmen nicht allezeit angebracht werden kan, werden gewiſſe Getriebe angelegt, da mit wenig Menſchen oder mit einem Pferd die Hebung des Blocks verrichtet wird.

Rammeln/ bey der Jägerey, wird von denen Haſen geſagt, wenn ſie ſich mit einander begatten.

Rammler/ ſiehe Haſe.

Ranck-Korne/ iſt eine Kranckheit der Schweine, und bekommen ſie die Schweine inwendig am Maul, oder am Gaumen, es gleichet ſolche einer weiſſen Erbſe, oder runden Blatter. Es iſt eine gefährliche Kranckheit, die ihnen um die Erndte-Zeit, wenn groſſe Hitze einfällt, zuſtößt, und kan gar leichtlich von einem mit dieſer Kranckheit behaffteten Schweine eine gantze Heerde angeſtecket werden. Man kan aber dieſes Ubel an denen Schweinen auf folgende Art curiren: Man lege ſie nieder auf die Erde, ſtecke ihnen einen Knittel überzwerch ins Maul, und ſperre ſolches von einander, hierauf ſchneide man mit einem ſpitzigen und ſcharffen Meſ-

ſer

ſer rings herum um das weiſſe Gewächſe ins Fleiſch, und grabe es heraus. In dieſes Loch ſtreue man nachgehends kleinen geſtoſſene Ingber und Ofen-Ruß, ſo man zuvor mit einander vermenget, und lege ihnen taube Neſſeln in das Geträncke; darnach ſperre man ſie abſonderlich in einen Stall, warte ſie ordentlich, ſo kan man dieſem Ubel abhelffen.

Rand / in Feldbau, eine Streiffe zwiſchen den Aeckern, ſo ungepflüget bleibt. Wem ſolcher Rand zugehöre, wird offt geſtritten, und iſt wohl anders nicht, als nach der Gewohnheit, und dem Herbringen eines jeden Orts zu entſcheiden. Indeſſen iſt in Rechten verboten, den **Rand abzuhacken** oder abzupflügen, und zu ſeinem Acker zu ſchlagen; wer ſolches thut, iſt Straf-würdig.

Rapuntzel / Feld- und Winter-Rapuntzel, welche zwar wild wächſt, aber auch in Gärten gezogen wird. Man braucht ſie bekandter maſſen des Winters, in Ermanglung anderer Kräuter, zum Sallat. Sie haben eine kühlende Eigenſchafft, wiewohl ſie auch darneben den Harn treiben. Die **Rüben-Rapuntzel** werden auch in Gärten fortgepflantzet, und man braucht davon abſonderlich die Wurtzel, wegen ihres guten Geſchmacks, an die Speiſen. Das Kraut ſchießt bald auf, und ſetzt harte Stengel, an deren Spitze Purpur-blaue Blümlein wachſen. Der Saame wird vor den kleineſten unter allen geachtet.

Raſch / heiſſet bey den Jägern ſo viel, als geſchwinde im Lauffen ſeyn.

Raſen / **Waſen** / heiſſen Stücke von einer mit Gras bewachſenen Erde, welche in Form eines Keils

auf den Wieſen oder Angern ausgeſtochen werden. Man brauchet ſie in Veſtungs-Bau, zu Beveſtigung des Walles, wenn er damit bekleidet wird, oder in Gärten Raſen-Stücke damit anzulegen, Graſe-Bäncke damit anzurichten, u. d. g. Das Raſen- oder Waſen-ſtechen iſt zuweilen eine dingliche, zuweilen auch eine perſönliche Gerechtigkeit. Auf der Gemeine Boden iſt niemand erlaubt, Raſen zu ſtechen, der nicht von der Gemeine iſt, und die Gemeinen Laſten mit trägt.

Raſpel/ iſt wie eine Feile gehauen, und hat man deren unterſchiedliche, als gerade aufgeworffene, vierkantigte, halb- und gantz-runde, grobe und feine.

Ratafia, ein geſunder und wohlſchmeckender Brandtewein, welcher auf folgende Weiſe bereitet wird: Man nimmt rothe Himbeeren und Johannis-Beeren, jedes gleich viel, ſchwartzer, ſaurer, wohlzeitiger Kirſchen, zweymal ſo viel als der vorigen zuſammen, zerknirſcht alles wol, und treibt es durch ein Sieb oder Durchſchlag. Auf zwey Maaß dieſes Saffts nimmt man ein Maaß Brandtewein, und zu jedem Maaß zwölff Loth Zucker, etliche Splitter Zimmet, 4. Würtz-Nägeln, und 4. weiſſe Pfeffer-Körner, alles klein geſtoſſen, thut es in ein wohl verwahrtes irdenes oder gläſernes Geſchirr, und wenn es eine Zeitlang (wo es ſeyn kan, an der Sonne) geſtanden, ſeiget man es durch. Dieſes giebet einen guten rothen Ratafia. Der weiſſe wird folgender Geſtalt gemachet: Auf ein Maaß Brandewein nimmt man 5. Loth zerſtoſſene Kirſch- oder Abricoſen-Kerne, mit wenigem Zimmet, Würtz-Näglein und Coriander, vermiſcht es mit einem drit-

dritten Theil abgekochtes Waſſers, und thut darzu Zucker nach Belieben, láſſet es eine Zeitlang alſo ſtehen, und treibt es endlich durch ein feines Sei-ger-Sieb.

Ratte/ Ratze/ iſt eine Gattung Hauß-Máuſe, gróſſer als die gemeinen kleinen Máuſe, die in Scheunen, Korn-Bóden und Stállen, auch in Haußrath und Kleidern groſſen Schaden thut. Solche zu vertreiben, werden viele Künſte, ſo wohl von ſorgfáltigen Haußwirthen, als von denen ſo genannten Ratten-Fángern gebrauchet.

Rauber/ ſind im Gartenbau die überflüßige, unnütze Zweiglein, ſo an dem Stamme und den Aeſten eines Baums hin- und wieder ausſchlagen, und ihm den Safft entwenden. Dieſe mag man, ohne ſorgliche Beobachtung der Zeit, wegſchneiden, wenn man ihrer anſichtig wird, nur daß man ein ſcharffes Meſſer, und wenn der Zweig ſchon zu ſtarck wáre, eine feine Ságe brauche, damit der Baum an der Rinde nicht verletzet werde, und leichter verwinmere.

Raub-Fiſch/ mit dieſem Namen werden alle diejenigen Fiſche beleget, ſo ſich von anderen Fiſchen nähren.

Raub-Vogel/ unter dieſem Namen werden begriffen alle Fleiſch-freſſende Vógel, Adler, Geier, Falcken, Raben, u. ſ. w. Die meiſten haben dieſes beſondere an ſich, daß ſie nicht trincken.

Rauch/ iſt nicht allein ein gemeiner, welcher von dem brennenden, und noch viel Feuchtigkeiten in ſich habenden Holtz aufſteiget; ſondern auch ein Effluvium mixtum, welches warm, leicht, ſubtil,

und aus der Erden und andern hitzigen Orten durch die Wirckung der Geſtirne heraus gezogen wird.

Rauch-Beer / ſiehe **Stachel-Beer.**

Räucher-Kammer / iſt ein abſonderlich verſchlagener Eingang in die Feuer-Mäuer, worein man das Fleiſch, ſo man räuchern will, aufzuhängen pfleget.

Räucher-Kärtze/ Räucher-Pulver / werden in den Apothecken von allerley Gattungen bereitet, nachdem ſie bloß einen guten Geruch in einem Zimmer zu machen, oder zugleich zur Geſundheit dienen ſollen. Von der letzten Art ſind, die wider Peſt und anſteckende Lufft, wider Flüſſe, Podagra, Mutter-Beſchwerungen, Zahnwehe, und dergleichen gebrauchet werden.

Raucke/ Rückette / die gemeineſte Gattung dieſes Krauts iſt die, welche Garten Raucke genennet, und unter den Küchen-Kräutern gebauet wird. Sie gleichet in etwas dem Senff, ſetzt kleine vierblätterige, blaubleich-gelbe Blumen, in rauhen Kelchen, worauf eine Hülſe mit gelben Saamen, wie weiſſer Senff, folget. Die Blätter haben einen ſcharffen doch angenehmen Geſchmack, und werden meiſtens unter dem Sallat genoſſen. Sie ſind gut wider den Scharbock, und der Saame wird mit vor den Schwindel und Schlag gebraucht. Die wilde Raucke wächſt an ſteinichten Orten, und wird gar nicht gebraucht.

Rauden / iſt im Garten-Bau eine Kranckheit der Bäume, da ein Baum, wenn er erſtarcket, eine rauhe Rinde, wie einen Schurff bekömmt, die hin und wieder abſpringet. Wenn ſolcher Schurff recht

recht grob geworden, wird er im Frühlinge mit einer Baum-Schabe oder ſtumpffem Sichel gelinde, und ohne Verletzung der innern Rinde, abgezogen, ſo wird der Baum gleichſam verjünget.

Rauffe / iſt gleichſam eine von zweyen Bäumen, und darzwiſchen in gewiſſer Weite von einander ſtehenden Sproſſen, zuſammen geſetzte Leiter, ſo in denen Pferd- und Vieh-Ställen, ſchräg über den Bahren oder die Krippe befeſtiget, und das Heu, Grummet oder Futter-Stroh dahinter geſteckt wird, damit es das Vieh zwiſchen denen Sproſſen heraus ziehen möge. Die Rauffen ſollen in einem Pferde-Stall ſo hoch ſtehen, daß ſie die Pferde mit den Mäulern erreichen, und die Spriſſel und Stecken ſollen ſo weit ſeyn, daß ſie Heu ohnſchwer daraus ziehen können. Etliche verwerffen die Rauffen gar, und wollen, daß man das Heu entweder in- oder unter dem Bahren oder der Krippe vorgeben ſoll, welches letztere aber, weil dadurch viel Heu umſonſt verſchleppet wird, nicht rathſam iſt. Die Rauffen in denen Schaaf-Ställen, darinnen dem Schaaf-Vieh das Heu vorgegeben wird, müſſen niedrig ſeyn, auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man den Dinger oder Schaaf-Miſt auf einander liegen läſſet, müſſen die Rauffen ſo gemacht werden, daß man ſie hoch- und niederlaſſen kan. An vielen Orten hat man beſondere und zwar doppelte Rauffen vor das Rind-Vieh, welche dem Winter über auf dem Vieh-Hofe ſtehen, damit das Vieh bey gutem Wetter aus den Ställen gelaſſen, und daraus gefüttert werden könne. Sie ſind entweder unbeweglich,

und ſtehen auf zwey groſſen höltzernen Creutz-Böcken, oder ſind an dem einen Ort mit einem Pfahl oder Säule, und an dem andern Ende mit einem Rade verſehen, damit man ſie auf der gantzen Miſt-Stätte herum drehen, und das Vieh aller Orten den Miſt gleich nieder treten möge.

Räumen/ iſt eine Weinbergs-Arbeit, und geſchiehet meiſtentheils im April, wenn es fein ausgewintert hat, und eben keine Kälte mehr zu beſorgen iſt, doch ehe die Augen oder Palmen ausgehen. Bey dem Räumen muß der Wintzer das Erdreich um den Weinſtock, mit der Hacke, bis an die Thau-Wurtzel, aufrühren, und zugleich die oberſten Waſſer-Wurtzeln abreiſſen, damit die Pfeil-Wurtzeln ſich deſto tieffer ſtrecken und beſſer ſtärcken mögen. Das Räumen und Beſchneiden wird bisweilen, wenn zeitig gelinde Wetter einfällt, zu Anfang des Frühlings mit einander vorgenommen. Ein Wintzer muß bey dem Räumen, an niedrigen Orten, da es noch jung Holtz hat, daſſelbe nicht offen ſtehen laſſen, ſondern wieder zuſcharren, um der zukünfftigen May-Fröſte halben, damit es nicht erfriere.

Raupe/ iſt ein Ungeziefer, in Geſtalt eines Wurms, mit vielen Füſſen, und ein Hauptverderber des Gartenwercks. Es ſind derſelben mancherley Arten, an Gröſſe, Farben und Geſtalt, aber alle denen Kräutern und Bäumen ſehr ſchädlich. Sie verwandeln ſich, wenn ſie alt worden, und werden zu einem Purpel und Dattel-Kern, woraus ein Zweyfacher hervor kreucht, der ſich mit ſeines gleichen paaret, und Eyer legt, aus welchen eine junge Bruth entſtehet. Die Raupen zu tilgen, iſt das

beſte

beſte Mittel fleiſſig zu raupen, das iſt, die Raupen-Neſter und alles Geſpinſte, ſo an den Blättern auf den Bäumen ſitzen bleibet, mit eines Baumſcheere abnehmen, welches aufs längſte im Hornung, ehe ſie auskriechen, geſchehen muß. Todte Krebſe ein acht Tage mit Waſſer gebeitzt, oder Lilien-Kraut abgekocht, Bäume und Pflantzen beſprenget, ſoll die Rauben vertreiben.

Raupen-Klee/ Scorpionen Kraut/ iſt ein Kraut, welches zur Curioſität in den Gärten gehalten wird. Es hat Blätter, wie der Klee, blühet gelb, und trägt ſchwartze und gelbe, gekrümmte, haarigte und ſtachlichte Hülſen, den Raupen oder gekrümmten Scorpionen-Schwäntzen, davon es auch den Namen bekommen, nicht ungleich, die gräulich anzuſehen, und in welchen der Saame ſtecket.

Rauſchgelb/ ſiehe Operment.

Raute/ iſt ein nützliches und bekandtes Kraut, von verſchiedenen Gattungen. Die gemeine Garten-Raute, Wein-Raute oder Creutz-Raute iſt zweyerley, groſſe und kleine. Jene hat lichtere, breitere und ſtärckere Blätter als dieſe, und wird ſo wohl aus dem Saamen, als durch die Zerreiſſung der Stöcke fortgepflantzet. Die kleine kan den Schnitt nicht vertragen, ſondern muß gebrochen werden. Die Raute hat in der Artzney eine eigene Krafft, dem Giffte zu widerſtehen; daher ſie auf gifftiger Thiere, oder auch wüthender Hunde-Biſſe, zerſtoſſen aufgelgt, das Gifft ausziehet, innerlich aber auf mancherley Weiſe gebraucht, für die Peſt ſo wohl ein Heil- als bewahrendes Mittel iſt. Auſ-

ſer dem iſt ſie dem Haupt und den Augen ſehr heilſam, wehret der fallenden Sucht, vertreibt die Spulwürme. Mit Saltz und Eßig auf die Pulſe gelegt, dienet ſie zu Stärckung; unter die Fußſohlen gebunden, lindert ſie die Hitze des Fiebers; mit Roſen Eßig über die Stirn und Schläffe geſchlagen, ſtillet ſie daß Haupt-Weh und Naſen bluten; in Oel geſotten, und übergeſchlagen, heilet ſie die erfrorne Glieder. Die Alten haben ſie fleißig gebraucht, und in Saltz eingemacht, ſie lange friſch zu behalten, und grün zu eſſen. Die ſchmal-blätterige Raute, hat Blätter faſt wie der Fenchel, und die Harmel-Raute wird, um ihrer groſſen weiſſen Blume willen, unter den Scherben-Gewächſen gehalten.

Rebhüner/ ſind ein wilder Vogel, etwas gröſſer als eine Taube, auf dem Rücken dunckel-gelb, ſchwartz-braun und gelb-roth durch einander geſprenget, vor der Bruſt Aſchen-farb, mit ſchwartzen Tüpflein, am Bauche weiß, an den Flügeln ſchwartz-braun, mit weiſſen und gelb-rothen Querſtrichen, die äuſſerſten Federn im Schwantz ſind Ziegel-farb. Er lebt an der Erde, und fleucht nicht hoch, ſondern verſteckt ſich lieber unter den Sträuchern. Man heiſſet ſie auch Feld-Hüner, wiewohl zwiſchen dieſen und den Rebhünern einiger Unterſcheid bemercket wird. Es iſt ein geiler, argliſtiger, und darneben ſchüchterner Vogel, deſſen Fleiſch vor zart, wohl-ſchmeckend und geſund geprieſen wird, ſonderlich, wenn ſie noch jung ſind. In der Artzney ſoll das Gehirn, in Wein genommen, die Gelbſucht vertreiben, die Galle für danckele Augen, und monatlich

nathlich einmal an die Schläffe geſtrichen, zu Stärckung des Gedächtniſſes dienen. Der Rauch von angezündeten Rebhüner-Federn ſtillet die Mutter-Beſchwerungen.

Rechen / Harcke / iſt ein Werckzeug welcher ſowohl beym Feld- als Garten-Bau nöthig iſt, die gehauene Feld-Früchte, Heu und Grummet, zu ſammlen, auch die umgegrabene Beete damit zu ſchlichten und eben zu machen. Es beſtehet aus einem höltzernen Balcken, welcher ohngefehr zwey Zoll breit und ſtarck ſeyn ſoll. In dieſem ſtecken unter ſich eine gewiſſe Anzahl höltzerner oder eiſerner Zincken, die kaum einen Daumen breit von einander ſtehen. In dem Rücken des Balckens aber ein höltzerner und wie eine Gabel geſpaltener langer Stiel. So die Zincken oder Zähne eiſern, müſſen ſolche von gutem Eiſen gemacht ſeyn, ſonſt ſind die höltzernen dienlicher. Die eiſernen Rechen oder Harcken werden mehrentheils nur in denen Gärten gebraucht, das zähe und kloßigte Erdreich deſto beſſer damit zu brechen, mit dem Balcken aber die Erd-Knollen zu zerſchlagen, und den Rand der Beete gehöriger maſſen damit zu erhöhen.

Rechen / Harcken / wird die Arbeit genennet, ſo mit den Rechen oder Harcken geſchiehet, alſo wird das dürr gemachte Heu und Grummet auf denen Wieſen, Haber, Gerſte, und andere mit der Senſe gehauene Feld-Früchte auf dem Acker gerechet oder geharcket. In den Gärten werden die Alleen und Gänge gerechet und reine gehalten; die gegrabenen Garten-Beete müſſen vor der Ausſaat der Küchen-Gewächſe wohl überrechet, die groſſen

Klöſſer mit dem Rechen oder ſonſten klein zerſchlagen, auch die Erde ſodenn fein klein gemachet ſeyn, damit das zarte und kleine Küchen-Geſäme um ſo viel deſto beſſer eingeſäet werden, und nicht allzuſehr unter die Erd-Schollen verfallen möge.

Rechen / iſt an groſſen Teichen ein hölzernes, aus vielen eng an einander ſtehenden, und oben und unten in eichene Blatſtücken und Schwellen eingezapfften ſtarcken eigenen Sproſſen, beſtehendes Waſſer-Gebäude, ſo in die Oeffnung des Dammes vor ein Flut-Bette geſetzt wird, damit die von groſſen Zugang, ſtarcken Feld-Güſſen, oder durchflieſſenden Bächen entſtehende Ober-Waſſer ohne Schaden des Dammes ihren Ausfluß gewinnen, aber weder groſſe noch kleine Fiſche mit durchgehen mögen. Das Flut-Bette muß ſo hoch ſtehen, als das Waſſer ſeinen ordentlichen Stand in dem Teiche haben ſoll. Iſt der Teich groß, werden wohl zween oder mehr Rechen alſo angebracht: Denn wo diß nicht wäre, würde der Teich von jähem Regen-Wetter und Feld-Güſſen gar überlauffen, das Waſſer über den Damm ſtürtzen, wo nicht gar denſelben durchreiſſen, und die Fiſche aus dem Teiche, andern zum Beſten, und dem Hauß-Vatter zum Schaden, mit ſich hinweg flöſſen.

Reckling / ſiehe Raff.

Reff / iſt ein kleines und leichtes höltzernes Geſtell, theils brauchet es der Bauersmann, darauf etwas über Land zu tragen; theils wird es auch von denen Mägden gebrauchet, Holtz darauf, auf dem Rücken, aus der Holtz-Kammer in die Küchen zu tragen.

Rege machen / ſagen die Jäger, wenn ſie das Wildpret aufjagen.

Regen / entſtehet aus den Dünſten, die gar häuffig aus der Erden in die Lufft ſteigen. Es iſt aber der Regen nichts anders, als eine feuchte Wolcke, ſo allgemach zu Waſſer wird, und Tropffen-weiſe herab fällt, wenn ſich nemlich die Wolcke verdicket hat, und ſo ſchwer worden, daß ſie von der Lufft nicht länger mag getragen werden. Solche Verdickung geſchiehet, wenn den Wolcken die meiſte Wärme entweichet, und gröſſere Kälte zu ihnen eindringet, und ſolches zwar in der mittlern Lufft-Gegend, daſelbſt entgehet ihnen die äuſſerliche Wärme der zu rückſchlagenden Sonnen-Strahlen, und ſie werden angefallen von der Kälte der ſie umgebenden Lufft. Weil aber ſolche Verbindung nicht auf einmal geſchiehet, ſondern nach und nach, ſo kömmt es, daß die Tropffen auch nach einander, und nicht auf einmal herunter fallen.

Auf Morgen- und Abend-Regen, ſo insgemein nicht lange dauren, pfleget klar Wetter zu folgen.

So es im Wind und Sturm zu regnen anhebet, ſo will der Wind gemeiniglich ſtill werden.

Weißlichte Waſſer-Tropffen, die da ſonderlich in Miſt-Lachen und faulen Waſſern groſſe Waſſer-Blaſen im Herab-fallen geben, und lange dauren, bedeuten einen langen Regen.

Ein Regen, der langſam anhebet, aber mehr und mehr zunimmt, währet länger, als der geſchwinde kömmt.

Ein Regen, der auf der Erden geſchwinder, als ſonſt gewöhnlich, eintrocknet, giebt Vermuthung, daß

mehr naß Wetter mit hefftigern Regen folgen werde.

Wann ein Regen im Froſt kömmt, und ſo bald er fällt zu Eiß frieret, ſo hats oben in der Lufft zu thauen angefangen, welches ſich bald darauf in der untern Lufft auf der Erden zu erkennen geben wird.

Wenn es um die Zeit regnet, da der Himmel mit ſchwartzen Wolcken bezogen, ſo regnets offt lang, oder doch den gantzen Tag durch.

Regenbogen, iſt ein ſcheinendes Lufft-Zeichen, welches ſich alsdenn ſehen läſſet, wenn unſer Auge zwiſchen der Sonnen, und einer derſelben gleich gegen über ſtehenden Regen-Wolcke, in gerader Linie ſich findet. Es iſt ein mannigfarbiger runder Bogen, deſſen Farben lebhafft, aber nicht gläntzend, aus dem in den Regen-Tröpfflein der Wolcken gebrochenen Sonnenſchein entſtehen. Er zeiget ſich gemeiniglich nur des Abends und Morgens; wiewohl es nicht unmöglich, daß man auch am Mittage denſelben erblicken könne, wann nur die Sonne nicht über 42. Grad über dem Horizont ſtehet. Wie es mit ſolchem Wiederſchein zugehe, darüber ſind die Meynungen nicht einſtimmig, aber hier anzuführen zu weitläufftig.

Ein Regenbogen, der einen Gegenſchein macht, deutet auf Regen.

Wann bey aufgehender Sonne, gegen Weſten, ein Regenbogen ſtehet, ſo giebet es ein Zeichen zu ſchönen Wetter, und geſchiehet ſelten, daß ein kleiner Sonnen-Regen folgt.

So in Regen und Sturm, wenn die Sonne bereits hoch geſtiegen iſt, gegen derſelben Untergang ein Regen-

Regenbogen erſcheinet, ſo iſt nicht zu zweiffeln, daß ſich der Regen nicht bald in klar Wetter verändern werde; ſo er aber gegen den Aufgang ſtehet, iſt es gantz ungewiß.

Ein Regenbogen gegen dem Mond über, giebet Unbeſtändigkeit des Wetters, und bisweilen langwieriges Ungewitter mit Feuchtigkeit und Sturm, zu erkennen.

Ein Regenbogen gegen Aufgang in der Lufft, wenn die Sonne untergehen will, bedeutet, nach Gelegenheit der Zeit, Donner oder Regen, ſonderlich wenn er doppelt iſt.

So man einen vollkommenen Regenbogen offt und lang, ſonderlich gegen Aufgang ſtehen ſiehet, ſo will ſich der Lufft Klarheit zu finſtern Wetter, und ſtilles Wetter zu brauſenden Sturm wenden.

Je grüner die Farbe des Regenbogens iſt, je mehr Regens; je röther aber die Farbe iſt, je mehr Wind es bedeutet.

Das Stücke des Regenbogens, die Waſſer=Gall genannt, deutet gleichfals auf bevorſtehenden Regen.

Wann kleine Füncklein im Regenbogen flattern, ſo bedeutet es gemeiniglich Regen=Wetter.

Wann ein Regenbogen erſcheinet, ehe es regnet, ſo regnets gemeiniglich etliche Tage nach einander; iſt aber ein Regen vorher gegangen, ſo deutet er auf ſchön Wetter.

Regen=Waſſer / dieſes wird von einigen vor geſund in Speiſen und Tranck gehalten, ſonderlich das, ſo mit einem Donner=Wetter gefallen. Es hat

hat aber ſchon Plinius dieſe Meynung, als irrig, widerleget, und bezeuget es die Erfahrung, daß das Regen-Waſſer unter allen am erſten ſtinckend werde, welches von ſeiner Unreinigkeit zeuget.

Regen-Würme/ ſind lange, glatte und runde Würme, ohne Füſſe, braun und weißlich von Farbe, die ſich in fetten und feuchten Erdreich, abſonderlich unter den Steinen, und auf der Erden liegenden Holtz, häuffig aufhalten. Sie werden zur Artzney gar ſehr aufgeſucht, weil ſie ein herrliches Mittel ſind, innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen. Friſch zerſtoſſen, und mit Wein durch ein Tuch geſeiget, haben ſie eine Schweiß- und Harn-treibende Krafft, dienen in anhaltenden Kranckheiten, Gelb- und Waſſerſucht. Mit Milch zerrieben, ſind ſie heilſam wider den Scharbock. Aeuſſerlich lebendig zerqvetſcht, und aufgelegt, heilen ſie den Wurm im Finger, Lindern den Krampff, und das Reiſſen in den Gliedern. In den Apothecken hat man davon das Waſſer, ſo den Waſſerſüchtigen hilfft; das Oel, ſo da dienet wider alles Reiſſen in den Gliedern, wider podagriſche und andere Schmertzen, ſo von Verrenckungen, Schlägen und Stöſſen kommen; und den Spiritum, welcher den Schweiß und Harn mächtig treibet.

Rehe/ iſt ein liebes anmuthiges Thier, und eine Gattung wilder Ziegen, dem Damm-Hirſch an Geſtalt nicht ungleich, nur etwas kleiner. Hat ein licht- oder denckel- falbes ſtraubiges Haar auf dem Rücken, an den Seiten mit weiſſen Flecklein eingeſprengt, wenn es noch jung iſt, und weißlich auf dem Bauch. Sein Geweih hat etwas Gleichheit

heit mit den Hirſchen, kömmt im zweyten Jahr vollkommen herfür, und ſetzt bis ſechs Enden, wird aber nach ſeinem Alter etwas ſtärcker. Der Rehbock wirfft es jährlich im October ab, ſetzt aber bald wieder rauhe Kölblein, wie der Hirſch, und wenn dieſe ſich im Februario beecket, fängt er im Martio an zu ſchlagen. Er kan ſich damit einem Fuchs oder kleinen Hund erwehren, aber den Wolff ſcheuen ſie gewaltig. Sie brunſten im October und Novembem, und die Ricke ſetzt zwiſchen Oſtern und Pfingſten ein Böcklein und ein Zicklein. Dieſe folgen der Mutter, bis ſie ein Jahr alt werden, hernach wechſeln ſie weiter. Sie haben ein ſcharffes Geſicht, ſind ſchnell im Lauffen, und fertig im Schwimmen, halten ſich gern auf Hügeln und niedrigen Gebürgen, oder in Wäldern, wo ſie nicht weit davon grüne Saat haben; des Winters ſuchen ſie entlegene Qvellen und Moräſte. Das Wildpret vom Reh iſt unter dem hohen Wildpret das zärteſte, vor andern wohlſchmeckend und ſehr geſund. Die beſten Stücke davon werden gebraten, das übrige wird gleich andern Wildpret gekocht zugerichtet. In der Artzney dienet das Fleiſch und das Gerinnſel oder Lab mit Wein vor den Bauch-Fluß; die Gall, mit Honig und Lupinen-Mehl zur Salbe gemacht, benimmt die Flecken des Angeſichts: Mit Waſſer vermiſcht, nimmt ſie die Schwärtze oder den Brand von der Sonnen weg: Mit Honig in die Augen geſtrichen, oder mit Frauen-Milch eingeflößt, benimmt ſie die Dunckelheit der Augen.

Reib-Aſch/ iſt ein runder und tiefer hart gebrannter irdener Napff/ worinnen man etwas, mit der

der darzu gehörigen Reibe-Keule, klein und klar zu reiben pfleget.

Reibe-Keule, iſt ein von Holtz gedreheter und unten dick zugerundeter Klöppel, in den Reib-Aſch gehörig.

Reiff/ iſt ein gefrorner Thau oder Nebel, der ſich an Bäume und andere Cörper anſetzet, und von der Kälte gerinnet. Daß er aber wie ſpitzige Diamanten anzuſehen, kömmt daher, weil er allgemach anſetzet, und daher gegen dem Fuß immer breiter wird, am obern Ende aber ſpitzig bleibet. Der Reiff thut den zarten Sommer-Gewächſen groſſen Schaden, ſonderlich, wenn er im hohen Frühling unvermuthet dieſelben überfället, dieweil man ſonſt durch Bedecken oder Einſetzen der Gewächſe ihm zuvor kommen kan. Auf Feldern und Wieſen giebt der Reiff Anzeige zu Entblöſſung der Ertz-Gänge: Denn wo ein freyer Ort unbereifft bleibt, macht es die Vermuthung, daß Ertze daſelbſt vorhanden, weil durch die Ausdämpffung von denſelben der Reiff verzehret, und zu Waſſer gemacht wird.

Der Reiff, ſo Schnee- und nicht Eiß-artig auf das Graß, Laub, oder was er ſonſt trifft, niederfällt, bedeutet klare Lufft; ſo er aber in die Lufft auffähret, und ſich nicht wieder auf die Erde begiebt, ſo fället er nach Gelegenheit der Jahrs-Zeit in Regen und Schnee wieder herab.

Reiger/ iſt ein Vogel, an Geſtalt dem Storche gleich, von unterſchiedlichen Gattungen: Der groſſe/ welcher licht-grau auf dem Rücken, am Leibe aber weiß mit ſchwartzen Tüpfflein, einem ſehr lan-

langen, ſcharffen, rothen Schnabel, gelben Füſſen, und ungemein weiten Kropff; und der kleinere/ welcher dunckel-grau auf dem Rücken, ſchwartz am Kopffe, mit einem ſchwartzen Schnabel, und blauen kurtzen Füſſen; horſten aber nicht bey uns. Sie haben auf dem Kopffe zwey oder drey ſchöne Federn, welche ihnen im Fliegen hinterwärts auffliegen. Die **gemeinen grauen Reiher** horſten hie zu Lande auf hohen Bäumen, an ſumpffigen Orten, nahe bey Seen oder Flüſſen, und bringen mehrentheils drey junge aus, ſie nähren ſich von Fiſchen, denen ſie ſehr ſchädlich ſind, ſie gehen bis an den Bauch ins Waſſer, und fangen die Fiſche, die aus einer eingepflantzten Neigung, oder vielleicht Haß, häuffig zu ihnen kommen. Ihr Fleiſch ſchmeckt ſtarck nach Fiſchen, darum es nicht wohl zu eſſen. Gleichwohl, wenn ſie noch jung, und halbwachſen, werden ſie wegen ihres zarten Fleiſches an theils Orten vor ein Lecker-Bißlein gehalten. Die Federn, ſo ſie auf dem Kopffe haben, werden in Ungarn, Türckey und Perſien ſehr hoch gehalten, und von groſſen Herren mit Edelſteinen verſetzt auf den Mützen oder Tulbanden getragen. Die Reiger werden von groſſen Herren gehäget, und zur Beitze, worzu man Ger-Falcken und Blau-Füſſe braucht, als zu einer feyerlichen und koſtbaren Luſtbarkeit, die meiſtentheils im Frühlinge angeſtellet wird, behalten. Die **Jagt-Wörter** hiebey ſind: Der Vogel wird an den Reiger **gelaſſen**/ meiſt zwey bis drey: Er **ſteigt**/ wenn er in die Höhe fleugt: Er **ſchlägt** den Reiger, wenn er von oben auf ihn ſtößt: Wenn er etwas gefangen, wird er darauf **abge-**

richtet

richtet und geäſet: **Er fället in ein ander Land/ wenn er irre worden.** In der Artzney dienet das Fett äuſſerlich zu Linderung der podagriſchen Schmertzen Benehmung der Taubheit und Dunckelheit der Augen. Die Fiſcher brauchen es unter den Köder, den ſie in die Reuſen legen, oder an die Angeln ſtecken.

Reinfarn/ iſt ein Kraut, von zweyerley Gattung: Das weiſſe wird auch **wilder** oder **weiſſer Dragut** und **weiſſer Dorant** genannt, wächſt in fruchtbaren Wieſen, wird aber auch in Gärten gepflantzet. Es hat einen ſcharffen Geruch und Geſchmack, eine öffnende und zertheilende Krafft, und wird viel in Nieſe-Pulver gebraucht. Die Blätter unter den Sallat genommen, dienen den Scorbutiſchen; zerſtoſſen aufgelegt, tilgen ſie die blauen Mähler. Das **gelbe Reinfarn-Kraut** wächſt an trocknen, ſandigen Oertern, an Mauern und Wegen, hat hohe gerade Stengel, gelbe Blumen, und einen Saamen wie Fenchel; einen bittern ſcharffen Geſchmack, und erwärmende, reinigende, zertheilende Krafft. Kraut und Blumen inneroder äuſſerlich gebraucht, treiben die Würme bey den Kindern aus, darum es auch Wurm-Kraut genennet wird: In Wein gelegt, befördert es den Schweiß, Harn und Stein, dienet ſonderlich wider die Stein- und Mutter-Schmertzen; in Wein geſotten, vertreibt es das tägliche Fieber; in Waſſer geſotten, und ſchwindende Glieder damit gewaſchen, bringet ſie wieder zurechte. Der Saame in Wein oder Milch genommen, treibet die Bauch-Würme aus. In den Apothecken findet man da-

von

von ein Waſſer/ Eſſentz/ Oel und Saltz/ ſo wider den Stein, Bauchgrimmen und Verſtopffung des Harns; und aus den Blumen einen Zucker, ſo den Kindern wider die Würme dienet.

Reiß/ iſt bey uns in Deutſchland eine bekandte Speiſe, welche alle Materialiſten führen, und Pfund-weiſe verkauffen. Der gute muß ſchön weiß, und gleichſam durchſichtig, grob, und ſchwer ſeyn. Er wächſt in warmen Ländern auf den Feldern, wie bey uns das Korn, und wird auch ſo ausgeſäet, eingeerndtet und gedroſchen. In gantz Aſia, Africa und America iſt der Reiß ſo gemein, als bey uns das Geträyde: Sie backen Brod daraus, kochen ihn auf allerhand Art, als ihre gemeinſte Speiſe, machen Geträncke daraus, und ziehen auch davon einen ſtarcken Brandtewein ab.

Reiſſel-Beeren/ werden in den Gärten erzogen. Dieſe Frucht ſtärcket den Magen und Leber, iſt gut wider das Blut-auswerffen und rothe Ruhr. Die mittlere Rinde des Holtzes braucht man zur Mund-Fäule; wenn ſie eingemacht wird, ſo kühlet ſie in hitzigen Fiebern, wird in Suppen, Träncken und Julepen gegeben.

Reis-Holtz/ **Bund-Holtz**/ nennet man dasjenige Holtz, welches von Reiſig, oder abgeraumten Unter-Holtz, aufgemacht, und in lange Bündel, welche **Reis-Bunde** heiſſen, mit Wieden zuſammen gebunden wird. Dieſes ſoll man im neuen und wachſenden Monden abhauen, ſo wächſt es bald wieder, doch muß man vorhero das nutzbare Holtz, ſo man zu Hopff-Stangen, Reiff- und Darrhorden

den-Stäben, und allerley Schirr-Arbeit gebrauchen kan, beſonders hauen laſſen.

Reiſſke / Reitzcher / iſt eine Art eßbarer Schwämme, welche auf einem mittelmäßigen Stiele, einen runden breiten Hut, oben röthlich und glatt, unten geſtreifft haben. Sie ſind von gutem Geruch, zarten Fleiſch und angenehmen Geſchmack. Sie werden entweder gehackt, wie andere Pültze gemacht, oder in Butter gebraten, oder eingeſaltzen, und unter den Sallaten zum Braten aufgeſetzt.

Reiſten / wenn die Weiber hecheln, ſo nennen ſie an manchen Orten, eine Hand voll Flachs, ein **Reiſten.**

Reitwurm / Werre / iſt ein Ungeziefer, eines kleinen Fingers lang und dicke, braungelb von Haut, hat einen zweyſpitzigen Rüſſel, und ſechs kurtze Füſſe, womit er in die Erde wühlet, und die Gewächſe abfriſſet. Er bauet ſein Neſt in der Erde: und das Weiblein läßt bis 150. Eyer von ſich, welche hart, gelb und glätzend ſind. Die Gärtner ſtellen ihm, als einem mächtigen Verwüſter, fleißig nach, und graben ein tieffes ſchmales Loch in die Erde, bedecken es mit wenig Stroh, daß der Wurm, wenn er darüber will, hinein falle; oder legen eine Stange an dem Rande eines Beetes, graben an beyden Orten einen Topff ein, mit Waſſer; wenn nun der Wurm im wühlen an die Stange kömmt, kan er nicht hinüber, ſondern kreucht neben derſelben hin, bis er in den Topff fällt. Ein gutes Mittel, ſie zu vertilgen, iſt, daß man gegen den Winter hin- und wieder im Garten Gruben anlege, und mit friſchen Miſt fülle,

dahin kriechen ſie zuſammen, und können im Hornung mit ſamt der Brut getödtet werden.

Reitzcher / ſiehe Reißke.

Rettig / wird auch Rübe-Rettig genannt, zum Unterſcheid des Meer-Rettigs; iſt ein Garten-Gewächs, das dunckel-grüne, dicke, rauhe, gekerbte Blätter hat, wie die Rübe, nur etwas gröſſer. Die Wurtzel iſt zweyerley, weiß oder ſchwartz, länglich oder rund, ſtarck und beiſſend am Geſchmack. Die letztern werden vor beſſer gehalten als die erſten. Der Rettig dienet den Appetit zu erwecken, wenn er vor der Mahlzeit; und die Dauung zu befördern, wenn er nach der Mahlzeit genommen wird, weil er eine zertheilende Krafft hat: Er verurſachet aber darneben Blähungen und Aufſtoſſen. Des Rettigs Tugend in der Artzney iſt, daß er den zähen Schleim im Leibe zertheilet und austreibet, die Bruſt räumet, alten Huſten ſtillet, den Stein abführet, den Waſſerſüchtigen, und die kalter Natur ſind, dienet. Das aus der Wurtzel gebrannte Waſſer, noch kräfftiger aber der Safft, eröffnet die verſtopffte Leber und Miltz, treibet den Nieren- und Blaſen-Stein. Inſonderheit widerſtehet der Safft allem Gifft, auch in Peſt Zeit, welches auch der Saame thut. Die Wurtzel in Scheiblein geſchnitten, und mit Saltz auf die Fußſohlen gelegt, ziehet in hefftigen Fiebern die Hitze aus, und ſchaffet Linderung den Waſſerſüchtigen. Wenn ſie alſo, mit Zucker beſtreuet, über Nacht gelaſſen wird, giebet ſie ein Waſſer, welches die Finnen im Geſichte wegnimmet. Der kleine, und gantz frühzeitige Rettig heiſt Radies / iſt dünn, lang und ſüſſe, oben manchmal roth. Er iſt liebli-

cher von Geſchmack, zarter von Fleiſch, und wird auf gute Tafeln, unter den Nach-Tiſch-Speiſen, aufgetragen.

Reutfeld / Rietfeld / wo verödete Güter, oder ein mit Hecken und Sträuchern verwachſenes Land iſt, und ſolches aufgebrochen, und aus der Laide geriſſen wird, das heiſſet man ein **Reutfeld /** ein ausgeſtocktes Feld.

Reu-Kauff / bedeutet, wenn ihrer zwey eines gewiſſen Kauffes einig worden, der eine Theil aber ſich des Handels hernach gereuen läſſet, und den getroffenen Kauf nicht halten will, weshalben er dem andern Theil ein gewiſſes Stück Geld geben muß, daß er ihn aus dem geſchloſſenen Contract wieder los laſſe. Dieſe Summe Geld wird entweder gleich bey der Schlieſſung des Contracts verabredet, und nieder geſchrieben, wie viel nemlich der, welcher am erſten von dem Kauf abgehen, und ſein Wort wieder zurück ziehen würde, dem andern wegen des Reu-Kauffs zu geben gehalten ſeyn ſoll, oder es wird ſolche Summe nicht würcklich ausgemacht, in welchem Fall derjenige Theil, der den Contract halten will, dem andern, welcher davon abzutreten gedencket, vielen Verdruß machen kan.

Rhabarbara / iſt ein Kraut, das breite, runde, dunckelgrüne Blätter an langen Stielen, weiſſe Blümlein, und einen Caſtanien-braunen dreyeckigten Saamen träget. Die Wurtzel iſt Daumens dicke, von auſſen gelb, inwendig marmelirt, herb und bitter, doch nicht unangenehm am Geſchmack und Geruch. Sie kömmt zu uns aus der Levante, und wenn ſie recht gut, ſoll ſie wie gemarmelt, mit-

telmäßig ſchwer, trocken, zähe, und wenn ſie aufgebrochen wird, Goldgelb, Saffran-gelb und weiß geſtreifft nicht verlegen, im Munde bitter und anziehend ſeyn; und wenn ſie auf Papier geſtrichen wird, wie Saffran färben. Ihr Gebrauch in der Artzney iſt vornemlich die Galle abzuführen, auch den Schleim der ſich in den nächſten Gängen enthält. Sie wird am meiſten mit Seenes-Blättern oder Pflaumen-Brühe über Nacht eingeweichet, des Morgens warm getruncken, da ſie denn unfehlbar eine gute Abführung würcket. So hat man auch **Münchs-Rhebarbara**/die der vorigen an Krafft und Würckung faſt gleich, nur daß ſie in doppelter Doſin muß genommen werden. Die Wurtzel iſt lang, dicke, zaſicht, und wird in unterſchiedlichen Gärten in Welſchland, Franckreich und Deutſchland angetroffen. Sie führet durch den Stulgang die Galle, Schleim und Gewäſſer ab, dienet für die gelbe Sucht und Nieren-Stein. Der Safft davon iſt gut für die Krätze, Sommer-Sproſſen, Flecken, und andere Unſauberkeit der Haut.

Rhein-Blume / Streich-Blume / iſt ein Kraut, ſo an dürren, ſandigen Orten wächſt, bekömmt runde, graue, wollige Stengel, Aſchen-farbene, lange, ſchmale Blätter, und Gold gelbe, runde, wohlriechende Blumen, die ihre Farbe und Glantz viel Jahre behalten. Dieſe werden zwar innerlich nicht viel, aber äuſſerlich zum Auflegen und Räuchern gebraucht, wider die Flüſſe, Würme und geronnen Geblüt. Unter die Kleider gelegt, vertreiben ſie die Motten.

Riem-Pferd / alſo wird ein Pferd genennet,

welches vor die Deichſel-Pferde geſpannet wird. Wenn man dreyſpännig fähret, hat man nur ein Riem-Pferd, vierſpännig aber zwey.

Rietfeld / ſiehe **Reutfeld**.

Rind / alſo wird in einer Haushaltung entweder ein junger Ochſe, der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, oder auch der Farren-Ochſe genennet. Alſo wird von einer Kuh, wenn ſie ſich nach dem Ochſen ſehnet, geſagt, daß ſie **rindere** / oder nach dem Rinde wollen.

Rinde/Borcke/ iſt dasjenige, was den Stamm eines Baums, und ſeine Zweige von auſſen umgiebet. Die auswendige, mehrentheils rauhe Rinde, dienet den Baum für dem Gewitter zu bewahren. Die nechſt darunter liegende inwendige zarte Rinde, iſt gleichſam das Geäder, durch welches der Nahrungs-Safft aus der Wurtzel angezogen, und dem Baum zu ſeinem Wachsthum mitgetheilet wird; daher, wenn die Rinde rund umher bis auf das Holtz durchſchnitten wird, der Baum erſterben muß. Wenn die Rinde an einem Baum ſehr beſchädiget worden, können daraus der Krebs, der Wurm, der Brand, und andere Ubel entſtehen, welche endlich den Baum verderben.

Rindern / ſagt man von der Kuh, wenn ſie ſich nach dem Ochſen ſehnet.

Rind-Fleiſch / iſt das Fleiſch von einem Ochſen oder Kuh, und iſt das gantze Jahr durch eine gemeine Speiſe, wird ſo wohl auf vornehme als geringe Tafeln getragen. Insgemein wird davor gehalten, daß man alles andern Fleiſches ſich überdrüßig eſſen könne, nur allein dieſes nicht. Es iſt

von

von gutem Geſchmack, wenn es jung, fett und můrbe iſt; giebt eine gute Nahrung, und iſt nicht ſchwer zu verdauen. Doch iſt ein Unterſchied zu machen: Das Fleiſch von jungen Ochſen, die keine Arbeit, gethan, oder von verſchnittenen Kühen, iſt gut, und das letztere für ein Lecker-Bißlein anzunehmen. Alte abgetriebene Ochſen aber geben ein hartes unverdauliches Fleiſch, und das von alten Kühen kan ohne Gefahr der Geſundheit nicht wohl genoſſen werden. Das eingeſaltzene oder **Peckel-Fleiſch**/ wenn es mäßig genommen wird, dienet den Schleim des Magens zu brechen und weg zu nehmen; wenn es aber viel gegeſſen wird, pfleget es ein unreines Geblüt, und den Scorbut zu verurſuchen. Eben dieſes thut auch das **geräucherte**/ welches, ſo lange es friſch, und das flüchtige Saltz noch darinnen iſt, dem Magen wohl bekommen; wenn es aber veraltet, hart und unverdaulich wird. Das Rindfleiſch hat in unſern Küchen einen allgemeinen Gebrauch, und kan ſo wohl allein aus dem Saltz, als mit allerley Gemüſe und Küchen-Gewächſen, in allerley Brühen, mit mancherley Zubereitung, in Paſteten, gebraten, auf vielerley Weiſe verändert, und kalt genoſſen wird.

Rinds-Auge/ ſiehe **Ochſen-Auge**.

Rind-Vieh/ unter dieſem Wort wird die gantze Zucht, ohne Unterſcheid des Alters oder Geſchlechts, begriffen. Die Nutzung vom Rind-Vieh bey einem Land-Guth iſt wichtig, weil die Ochſen zur Arbeit dienen, die Kühe Milch, Butter und Käſe verſchaffen, das junge Vieh den Abgang erſtattet, und der Miſt den beſten Dünger in den

Acker, Garten und Weinberg giebet. Es gehören aber darzu fette Weiden, und ein gnugſamer Vorroth an Futter auf den Winter.

Ring-Amſel/ ein Geſchlecht der Amſeln, mit einem weiſſen Ringe um den Hals.

Ringel-Blume/ Gold-Blume/ iſt ein Garten-Gewächs, ſo dünne Stengel, lange, weißlich-wollige, dicke Blätter, und eine groſſe runde, gelbe, wohl riechende, vielblätterige Blume träget. Es hat den Namen von der Geſtalt des Saamens, der ſich in ein Ringlein krümmet, und giebet derſelben mancherley Gattungen. Die Blumen widerſtehen dem Gifft und gifftigen Kranckheiten, treiben den Schweiß, die Pocken und Maſern, ſtärcken das Hertz und Haupt. Die Blumen und Blätter mit Saltz zerſtoſſen, aufgelegt, vertreiben die Wartzen. Der Saame tödtet die Bauch-Würme. Man bereitet von den Blumen ein **Waſſer/ Zucker/ Eßig** und **Syrup**/ welche insgemein wider allerhand gifft und hitzige Kranckheiten dienen. Das Waſſer iſt auch nützlich äuſſerlich, auf rothe, hitzige Augen, mit Tüchlein zulegen, und für Kopfwehe, auf die Stirn und Schläfe zu binden. Der Eßig dienet äuſſerlich in der Peſt und hitzigen Kranckheiten, auf die Pulſe, Schläfe, und das Hertz geleget.

Rinnen-Knecht/ kan lang und kurtz gemachet werden, hat zwey Haken von Holtz oder Eiſen, womit er an die Bottiche angehänget wird, auf welchen die Rinnen beym Bierbrauen können geleget werden.

Ritter-Sporn/ iſt zweyerley: Der Garten Ritter-Sporn iſt der einfache mit kleinen Blumen; und

und der gefüllte/ an Farben blau, weiß, Fleiſchfarben oder geſprenget. Der einfache trägt viel Saamen, der gefüllte aber ſparſam, und dieſe Arten dienen vornemlich zur Blumen-Zierrath. Der wilde Ritterſporn iſt ein gutes Wund-Kraut, kömmt in die Wund-Träncke, zertheilet das geronnene Geblüt, heilet auch allerley Brüche. Die Blumen in Roſen-Waſſer geweicht, und auf die Augen gelegt, ziehen die Hitze aus, und ſtärcken das Geſicht. Man hat davon ein **Waſſer**/ welches aufgelegt, für die Augen: und getruncken, für den Stein, Verſtopffung des Harns, und geronnenes Geblüt gut iſt: Und einen **Zucker**/ welcher ein kräfftig Mittel wider den Sod und Stein.

Roche/ iſt ein flacher knorplichter See-Fiſch, nicht groß von Leibe, aber mit breiten Flügeln, und einem langen Schwantz verſehen; auf demſelben, wie auch auf dem Rücken längſthin, iſt er zum wenigſten mit einer Reihe Stacheln gewaffnet, von Natur ſehr fruchtbar, und vergleichen ſich die Eyer-Stöcke der Weiblein mit den Hüner-Eyerſtöcken, alſo, daß zugleich groſſe und kleine Eyer, auſſer der Gewohnheit anderer Fiſche, darinn und in Menge zu finden, welche auch in ſolcher Ordnung, und der Gröſſe nach, wie bey den Hünern geſchiehet, von ihnen geleget werden. Es ſind aber der **Rochen** ſehr viel Gattungen, und können ſolche füglich in glatte und ſtachlichte getheilet werden. Doch kommen nur zwey der kleineſten Arten bey uns zum Vorſchein; die andern bleiben bey uns Deutſchen unbekandt.

Rocken/ **Roggen**/ ſiehe **Korn**.

Rogen/ iſt bey den Fiſchen die Bruth, ſo die Weiblein im Leibe tragen. Sie iſt unterſchiedlich an Farben und Gröſſe, nach der Gattung der Fiſche, darunter etliche eine wunderſame Menge ſolchen Rogens enthalten. Wenn der Rogen ausgelaſſen, wird er Leich genennet, und alsdenn werden die kleine Fiſche daraus. Die Fiſche, ſo Rogen tragen, heiſſen Rogen-Fiſche, und ſind in derſelben Zeit nicht ſo gut wie die Milcher. Es iſt auch nicht aller Rogen gut zu eſſen; wiewohl darinnen ein mercklicher Unterſcheid, da etlicher vor eine Schleckerey gehalten, etlicher aber als ungeſund verworffen wird.

Rohm/ **Rahm**/ iſt das Fette, ſo ſich über der friſchen Milch ſetzet, davon abgenommen, und im Butter-Faß zu Butter geſtoſſen wird, je friſcher der Rohm, je beſſer iſt die Butter. Will man aber gute Käſe haben, darff der Rohm von der Milch nicht abgenommen werden. Solche Käſe heiſſen Süſſe-Milchs Käſe. Der Rohm dienet auch in der Küche zu Brühen an Fiſche und Gemüſe, in zarte Teige, u. d. g.

Rohr/**Schilff**/ iſt ein Gewächs, ſo in Teichen, Seen, und andern ſtillen Waſſern wächſt. Es hat eine knötige Wurtzel, einen hohen, hohlen, mit Knoten abgeſetzten Stiel, eines kleinen Fingers dicke, ſchmale aber ſehr lange, etwas rauhe, ſteiffe Blätter, trägt in einem Büſchel eine Purpur-farbene Blüthe, die, wenn ſie reif worden, Aſchen-farb, und von dem Winde entführet wird. Bey uns wird es vornemlich von den Webern in ihre Kämme, zum Zäunen, und den Wein anzupfählen, auch

zum Dach und Decken gebraucht. In der Artzney dienet die Wurtzel, mit Wein oder Honig, wenn ſie noch friſch, mit Zwiebeln zerſtoſſen, Splitter und anders aus den Wunden zu ziehen: Friſch zerſtoſſen, und als ein Pflaſter umgeſchlagen, zertheilet die Geſchwulſt, und lindert die Schmertzen verrenckter Glieder an Menſchen und Vieh: In Lauge geſotten, und das Haupt damit gewaſchen, heilet den Grind. Die Blüthe in Waſſer oder Bier gekocht, durchgeſeigt, ein wenig verſüßt, und davon getruncken, hilfft wider Engbrüſtigkeit, alten Huſten und Schwindſucht.

Rohr-Dommel/ iſt eine art Reiger, hat gelbes Gefieder, mit braunen Flecken wie Sternlein eingeſprengt. Es iſt ein träger Vogel, der ſich mehrentheils im Schilff aufhält, und wenn er den Schnabel auf den Schlamm geſteckt, eine Stimme giebt, wie das Brüllen eines Ochſen, die faſt auf eine halbe Meile weit gehöret wird. Er ziehet im Herbſt weg, und kömmt wieder, wenn die Sümpffe aufgethauet. Er brütet auf Trocknen in Seen und Teichen, und bringet vier Junge aus, nehret ſich von Fiſchen, und von allerley Geſchmeiß.

Röhre/ heiſſet ein Cylinder, der ſeiner Länge nach in der Mitte eine Oeffnung hat, welche nach der Menge des Waſſers, ſo dadurch flieſſen ſoll, proportionirtet ſeyn muß. Man bedienet ſich derer vornemlich bey Waſſer-Leitungen, Waſſer-Künſten und Pump-Wercken. Und nach dieſen gedachten Umſtänden richtet ſich auch die Materie, daraus ſolche beſtehen, denn ſie werden aus Holtz, Thon, Bley und Eyſen verfertiget. Wie nun die höltzerne Röh-

re

ren am üblichſten und bequemſten, indem das Holtz noch immer überall eher zu haben, auch nicht ſo gar koſtbar; als ſoll an dieſem Ort auch nur allein von dergleichen gehandelt werden. Man bedienet ſich aber hierzu am meiſten des küfernen Holtzes, ob ſchon zuweilen auch Eichen und Erlen-Holtz ſonderlich zu Pump-Wercken gerne genommen wird, weil es ſich glätter bohren läſſet, jedoch iſt dieſes auch koſtbarer. Alles Holtz, ſo man darzu brauchen will, muß recht geſund, fein gerade und ohne Aeſte ſeyn, dergleichen alsdenn auch insbeſondere Röhr-Holtz heiſſen; ſolches wird, wie das andere Bau-Holtz, zu der Zeit gefället, wenn der Stamm nemlich am wenigſten Safft hat. Dieſen Stamm läſſet man ſo lange, jedoch nicht in der Sonne, liegen, bis man die Röhre bohren will, ſodenn länget man ihn ab, und rechnet insgemein darzu ſechs Ellen; die Stärcke der Röhre aber nimmt man theils nach der Güte des Holtzes; denn je weicher und poröſer das Holtz, je ſtärcker muß es ſeyn; theils richtet man ſich nach der Weite der Oeffnung; denn es giebt **Einbohrige**/ deren Oeffnung im Diameter ſieben Viertel Zoll: **Zweybohrige**/ deren Oeffnung zwey und ein Viertel Zoll: **Dreybohrige**/ deren Oeffnung im Diameter drey und ein halb Zoll, und endlich **Vierbohrige**/ deren Oeffnung im Diameter vier und ein halb Zoll; daher wird die Dicke des Stammes zu den Einbohrigen niemals unter ſechs Zoll, und zu Vierbohrigen ſelten über acht Zoll gerechnet. Wer einige Röhren in Vorrath zu halten benöthiget iſt, muß Sorge tragen, daß ſie nicht aufreiſſen; derowegen ſoll man ſie ins Waſſer legen, und

und die Seiten, ſo oben gelegen, fleißig, ja ſonderlich bey Hitze und trockenem Wetter, täglich umwenden laſſen; wer aber hierzu keine Gelegenheit haben ſolte, darff dieſelben nur im Schatten alſo über einander legen, daß die Lufft durch ſelbige fein ſtreichen könne. In dieſem letzten Falle aber iſt noch wohl zu mercken, daß dergleichen allzu trockene und dürre Röhren zuförderſt, ehe man ſie verbrauche, einige Zeit ins Waſſer, und zwar alſo geleget werden, daß vor beyde Oeffnungen Spünde geſchlagen werden; denn wenn eine gantz trockene Röhre inwendig eher naß wird als auſſen, ſo muß ſolche von der ungleichen Näſſe, zumal, wenn das Waſſer durch ſtarcken Druck nachgepreſſet wird, gantz ſicher ſpringen. Man will auch durch die Erfahrung gewiß ausgemachet haben, daß diejenigen Röhren am längſten unter der Erde dauren, wenn von dem Röhr-Baum die Mitternacht-Seite unten, und die Mittags-Seite oben geleget werde; es laſſen ſich aber gedachte Seiten an den **Jahren** erkennen, davon dieſes Wort oben nachzuſchlagen. Einen Strang/ das iſt, etliche höltzerne Röhren in einer Länge fortzulegen, dienen die **Röhr-Büchſen.** Dieſes ſeyn eiſerne breite Ringe, deren ihre Weite ſich nach den Oeffnungen derer Röhren richten, ſo daß ſie zwey bis drey Zoll im Diameter mehr als dieſe halten. In der Mitte haben ſelbige auſſen rings herum einen Anſatz, und gehen von dar nach beyden Enden, wie ein Keil dünne und ſcharff zu, welche Länge an jeder Seite zwey bis drey Zoll austrägt. Solche müſſen wohl und von guten Eiſen gemachet ſeyn, daß ſie gerne ins Holtz gehen, und

nicht

nicht ſo bald reiſſen; denn ſie dienen theils, daß die Röhren wohl an einander hangen, und kein Waſſer durch lauffe, theils aber auch, daß gedachte Röhren an ihren Enden nicht ſo leichte aufſpringen, daher es allezeit beſſer, wenn ſolche etwas viel Holtz faſſen.

Rohrhünlein / ſind mancherley Arten, die gemeinſten haben am Kopff und Schnabel eine weiſſe Haut, wie eine Blaſe, daher ſie auch Bläßlinge heiſſen. Sie haben linde Federn, die mehr ein Haar zu nennen, brüten auf der Erden, nehren ſich im Waſſer von Gras und Waſſer-Würmern, fliegen nicht hoch, und können anders nicht, als durch die Pürſch bekommen werden. Ihr Fleiſch iſt blaulich und unartig; doch im Herbſt und Winter beſſer, als zu andern Zeiten.

Rohr-Kalben / iſt ein Schilff-Gewächs, ſo in ſtillen und tieffen Waſſern fortkömmt. Es treibet aus einer weiſſen knotigen Wurtzel lange Blätter, wie Schwerdter, und mitten unter denſelben einen geraden hohen glatten Stiel, welcher oben eine Aehre, von moſigen Blumen zuſammen geſetzt, faſt einer Spannen lang, bekömmt, woraus ſich ein brauner wolliger Zeug, wie eine Waltze, angeſetzet, ſo man die Kolbe nennet, die aber endlich von dem Winde zerſteubet wird. Die Wolle davon wird zum Ausſtopffen geringer Küſſen gebraucht, welche Küſſen für erhitzte Lenden gut ſeyn ſollen. Das Waſſer von der Blüthe ſoll die Flecken des Geſichts wegnehmen.

Rohr-Sperlings / hält ſich den gantzen Sommer in dem Mooß, wo Schilff wächſt und ſumpffigten

ſigten Wieſen auf; kömmt den Leuten wenig ins Geſicht. Er verändert ſeine Farbe erſt in zwey Jahren. In Zimmern werden ſie gar zahm, nehmen mit Hanff vorlieb, laſſen ſich gewehnen, daß ſie ihre Speiſe vom Tiſch wegholen.

Röhr-Waſſer/ wo friſches Waſſer von einem Ort zum andern ſoll geleitet werden, brauchet man Röhren. Weil aber die höltzerne Röhren leicht faulen, oder inwendig Moos anſetzen, und verſtopffet werden, ſo ſind die Röhren von guter Thon-Erde, die wohl ausgebrannt, und inwendig glaſuret ſind, beſſer. Die meiſte Kunſt kömmt darauf an, daß wo ſie zuſammen ſtoſſen, ſie wohl verwahret werden. Will man die Röhren im Einlegen wohl verwahren, ſo macht man in dem Graben eine Grund-Mauer, legt die Röhren auf trocknen Sand darein, vermauret ſie zu beyden Seiten, ſo hoch es nöthig, und bedeckt ſie oben mit platten Steinen.

Rolle/ iſt ein groſſes höltzernes Poſtement, mit einem ſtarcken beveſtigten Geſtühle von unten her verſehen, von oben her aber mit einem langen mit Steinen beſchwerten Kaſten bedecket, zwiſchen welchen beyden die zwey Mangel- oder Mandel-Höltzer lauffen, worauf man das gewaſchene Geräthe, durch hin- und her-ziehen, glatt zu rollen pfleget.

Römiſche oder groſſe Salbey / ſiehe Scharley.

Römiſcher Quendel/ ſiehe Tymian.

Röſchen/ heiſſet den abgehauenen Haber einige Tage auf dem Felde liegen, um ſolchen zu beregnen und naß werden zu laſſen; denn wenn er anfängt zu röſchen/ ſo bekömmt er ſchönere Körner,

und

und läßt ſich auch beſſer dreſchen, ingleichen wird ſeine Spreu viel beſſer, wenn er aber nicht röſcht, bleibt viel in Körner hangen, und die Spreu bleibt daran.

Roſe/ iſt eine ſattſam bekandte und wohlriechende Blume, derer man faſt bis viertzig Gattungen zehlet. Die gemeinſten ſind: Die **rothen** oder Provintz-Roſen, behalten ihren Geruch, wenn ſie getrocknet, werden zu wohlriechenden Dingen, Roſen-Eßig und ſäuerlichen Roſen-Zucher gebraucht; die **bleich-rothen** oder Zucker-Roſen werden zu den einfachen Roſen-Zucker genommen; die leibfarbene **Roſe**; die **bunte Roſe**/ an welcher die Blätter weiß und roth gemarmelt, oder die eine Helffte weiß, und die andere roth iſt. Die **weiſſe Roſe** einfach und gefüllt, wird mehrentheils zum Roſen-Waſſer genommen. Die übrigen kan man in Büchern, die von Garten- und Blumen handlen, nachleſen. In der Artzney haben die Roſen, wie nicht alle, einerley Eigenſchafften, alſo auch nicht einerley Gebrauch. Die **weiſſen** ſind feucht und lufftig, kühlend und laxirend; die **rothen** haben mehr irdiſches, ſind trocknend und zuſammen ziehend. Insgemein erquicken die Roſen, mit ihrem Geruch, die Lebens-Geiſter, ſtärcken das Gehirn, und bringen den Schlaf. In den Apothecken hat man davon den **Safft** oder **Syrup**/ **Honig**/ **Zucker**/ Spiritus, Tinctur, **Waſſer**/ **Eßig**/ **Oel** und **Salbe**. Der **Syrup** purgiret lind und ſanfft, kan ſchwangern, und jungen Kindern, gegeben werden. Der **Honig** kühlet und ziehet zuſammen, iſt gut wider allerhand Zufälle des Mundes und Halſes, heilet

heilet auch äuſſerliche Schäden. Der rothe Roſen-Zucker ſtärcket das Haupt, Magen, Hertz, Leber und Nieren, reiniget die Bruſt, heilet die Lunge, thut den Schwindſüchtigen gut. Der Spiritus dienet kräfftig in Ohnmachten, bewahret für der Peſt, hilfft wider ſchwere Noth und Schwindel. Das Waſſer kühlet, bringet Ruhe, iſt gut wider allerley Bauch-Flüſſe. Aeuſſerlich benimmt es die Hitze der Augen, und Geſchwülſte; mit Wein-Eßig vermengt, für die Naſen gehalten, ſtillet es das Kopffweh. Der Eßig iſt gut in Ohnmachten, das Oel und die Salbe kühlen, lindern und ſtärcken, ſind gut wider Entzündungen und Brand.

Roſe / iſt auch eine äuſſerliche Kranckheit, welche von einem ſauren, vergallten Geblüt, ſo ſich an irgend einem Theil geſetzet, und in Wallung gekommen, entſtehet, mit mäßiger Geſchwulſt, blaſſer Röthe, und hefftigen Schmertzen, worzu endlich eine Entzündung ſchlagen kan. Sie wird auch das heilige, oder St. Antonius-Feuer genennet, und kömmet gemeiniglich von Schrecken oder hefftigen Zorn. In der Cur iſt in acht zu nehmen, daß nichts naſſes, ſondern allein trockene zertheilende Sachen aufgeleget werden.

Roſen-Schwamm / Schlaf-Apffel / ſind Ballen oder Schwämme, die ſich auf den wilden Roſen-Stöcken oder Hahnbutten, zwiſchen den Zweigen, zuweilen ſetzen. Sie ſind rauch, haarig, roth-gelb, und ein bewährtes Mittel wider die Colic, Stein, und Verhaltung des Harns, gedörret, gepülvert, und mit warmen Wein eingenommen. Sie dienen auch in hitzigen Fiebern, Blutſpeyen,

ſtillen das Glied-Waſſer, und tilgen die Kröpffe. Einem Krancken unter das Haupt gelegt, ſollen ſie den Schlaf befördern. Es ſind zuweilen kleine Würmlein in ſolchen Schwämmen, die ſollen ein vortreffliches Mittel ſeyn für Bauch-Würme, und für den Finger-Wurm, entweder für ſich mit Milch eingenommen, oder zu einem Safft bereitet.

Roſen-Wurtz/ iſt eine ſchwammige Wurtzel, die von dem lieblichen Geruch den Namen bekommen. Sie iſt vorzeiten aus der Inſul Rhodis gebracht worden, wächſt aber auch in Italien, Steyermarck, Ungarn, auf hohen Bergen und Felſen, und wird nun auch bey uns in Gärten gezeuget. Sie bringet runde, lange Stengel, um und um mit länglichen, glatten, fetten, und eingekerbten Blättern beſetzt, trägt grün-gelbe oder bleich-rothe Blümlein, und einen kleinen Saamen in Schöttlein, und liebt ſchattige Orte. Die Wurtzel iſt leicht, knollig, wenn ſie friſch, auswendig braun, inwendig weiß; wenn ſie aber dürre worden, auswendig ſchuppig, und inwendig röthlich. Sie ſtillet die rothe Ruhr und den Durchlauf, mit Muſcaten-Nüß vermiſcht; zerſtoſſen und mit Roſenwaſſer auf die Stirn gebunden, lindert ſie das hitzige Haupt-Wehe. Das Kraut geſotten, und aufgeleget, zeitiget und erweichet alle Geſchwüre und Beulen.

Roſinen/ ſind gedörrete und getrocknete Wein-Trauben, von unterſchiedlicher Farbe und Gröſſe, ſüß am Geſchmack, und von gutem Geruch. Sie werden in groſſe und kleine eingetheilet. Die gröſſen heiſſet man Zibeben, kommen von Damaſco in

Syrien,

Syrien, und aus Cypern; wenn ſie aufrichtig, ſind ſie dücke, groß, fett und hart, haben nur zwey Kerne, und ſind nicht ſo ſüſſe, wie die Spaniſchen und Calabriſchen. Die Roſinen überhaupt ſind temperirt, ſtärcken die Leber, bekommen den Huſtenden und Schwindſüchtigen wohl, ſollen aber den Miltzſüchtigen nicht dienen. Neun blaue Roſinen mit ſo viel langen Mandeln alle Morgen gegeſſen, ſollen denen wohl bekommen, die eine zehrende Kranckheit haben, oder von einer langen Kranckheit abgezehret worden. Die kleinen Roſinen oder Corinthen insbeſondere, kühlen, befeuchten, reinigen und mildern die ſcharffen Feuchtigkeiten, öffnen den Leib, und geben gute Nahrung.

Roß/ Rooß/ Gewürcke/ wird der Bienen ihr Gebäude genennet, darein ſie das Honig zu tragen, und ihre Brut zu ſetzen pflegen. Es iſt in lauter ſechs-eckigte Zellen, auf eine verwunderns-würdige Art eingetheilet, und dergeſtallt Baumeiſtermäßig verbunden, daß allezeit eine Zelle auf drey andern ruhet. Die Threnen haben in dem Rooß gröſſere Zellen als die andern, und gemeiniglich an dem Ende deſſelben. Diejenigen aber, darinnen die junge Brut ſtecket, ſind gantz voll, und mit einem Häutlein überzogen, und ſiehet ſolch Rooß aus, als wenn es voller Maden wäre, dahero ſich der Bienen-Zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er, wenn er auf die Faſten zum andernmal zeidelt, dergleichen nicht mit hinweg ſchneide, denn es ſind lauter junge Bienen darinnen, die noch erſt ſollen lebendig werden. Das ſchwartze, ſchimmlichte Rooß hingegen muß er deſto fleißiger ausſchneiden, damit

es die Bienen nicht verderbe, weil ſie ſonſt gar leichtlich einen Zufall davon bekommen können.

Roß-Caſtanien/ ſiehe Pferde-Caſtanien.

Roßmarin/ iſt ein Strauch, der eine rauhe Rinde, lange, ſchmale Blätter, und blaue Blumen hat. Die gemeine hat Blätter, welche oben dunckel-grün, unten aber weiß ſind. Man hat auch fleckige Roßmarin. Sie wird durch Zerreiſſung der Stöcke, am gemeinſten aber durch Stecken der abgeſchnittenen Schößlein, oder Trieb-Reiſer, welches im April, bey zunehmenden Monden, in ein wohl bereitetes Erdreich, geſchiehet, fortgepflantzet. Die Roßmarin hat einen bittern, ſcharffen Würtz-Geſchmack, wärmet, trocknet, zertheilet, und ziehet zuſammen. Blätter und Blumen ſtärcket das Haupt und Hertz, ſind gut wider kalte Haupt-Flüſſe und Glieder-Kranckheiten, Schlag, Schwindel, Schlaf-Sucht, Krampff, Lähmungen und Zittern der Glieder. In Peſt-Zeiten damit geräuchert, reiniget die böſe Lufft. Gepülvert, in die Wunden geſtreuet, hält ſie rein; friſch zerſtoſſen, und aufgelegt, tilget die blauen Mähler, zertheilet das geronnene Geblüt, und zeitiget die kalten Geſchwüre. Roßmarin-Wein ſtärcket die innerlichen Theile, wehret der Fäulniß und dem Gifft, hilfft der Dauung, und bekömmt den Miltz-ſüchtigen wohl. Die Roßmarin dienet auch als eine Würtze in der Küche, an allerhand Fleiſch, und auſſer dem wird ſie zu Kräntzen bey Lebendigen und Todten gebrauchet.

Roſſolis/ heiſſet eigentlich ein kräfftiger Brandewein, oder Lebens-Waſſer, von dem Kraut, Sonnen-Thau, auf Lateiniſch Ros Solis, genannt, abgezo-

gezogen, welcher von der Tugend ſolches Krauts eine heilſame Krafft wider die Engbrüſtigkeit, Stein, und andere Schwachheit empfänget. Heut zu Tage werden unter dieſem Namen vertrieben alle mit Zucker und Amber angemachte köſtliche Brandteweine und Liqueurs, ſo von Zimmet, Citronen, Pomerantzen, Pferſich-Kernen, und andern kräfftigen Dingen, abgezogen, in kleinen Fläſchlein, aus Italien, da ſonderlich der Roſſolio di Turino, vor andern den Ruhm hat, zu uns gebracht, oder davor ausgegeben werden.

Roß-Schwantz/ ſiehe Schafft-Heu.

Roß-Täuſcher/ Roß-Kämme/ oder **Roß-Verſtändige/** ſind von bekandter Profeſſion Leute, und müſſen ſonderlich ein Pferd wohl zu judiciren wiſſen, als aus ſeinem Maul, Zähnen, Leffzen, Zunge, Kinn, Naſen, Augen, Stirne, Kopff, Ohren, Schopff oder Mähne, Schweiff, Hals, Bruſt, Bugen, Creutz, Bauch, Geſchröte, Füſſen, Hufen, Würbeln, und dergleichen.

Roſt/ iſt eine angehende Verderbniß der Metalle, abſonderlich des Eiſens, indem von irgend einer ſauren, ſonderlich ſchwefeligen Feuchtigkeit, ſo ſich von auſſen in ſein Weſen hinein dringet, deſſen feineſte Theile aufgelöſet und ausgetrieben werden, welche ſodann von der Lufft gerinnen, und ſich an der äuſſerlichen Fläche anſetzen. Eiſen, ſonderlich Gewehr, für dem Roſt zu bewahren, wird gemeiniglich mit Baum-Oel geſchmieret; weil aber dieſes noch etwas Wäſſeriges hat, und die verlangte Würckung nicht allezeit thut, kan es verbeſſert werden, wenn man zerlaſſen Bley etliche mal darinnen

abkühlet, hernach ein Stück Bley darinn liegen läſſet, und es alſo brauchet. Oder man nehme Baum-Oel, reibe es in einem bleyernen Mörſer, bis es warm werde, thue dazu Bleyweis, und reibe es ſo lange, bis es davon ſchwartz werde, mache es mit Klauen oder Hüner-Fett zu einer Salbe, und ſchmiere das Gewehr damit. Mit ungeſaltzenem Speck von einem Mutter-Schweine das Eiſen alle Monate eingeſchmieret, bewahret es für allem Roſt. Die gezogene Röhre können, wenn ſie in langer Zeit nicht gebrauchet werden ſollen, mit reinem, ſonderlich mit Hammel-Inſelt, vollgegoſſen werden. Roſt aus dem Eiſen zu bringen, nimm weiſſer Kieſel-Steine 4. Pfund, Weinſtein und Alaune jedes 2. Loth, ſtoß alles ſehr klar und zu Pulver, beſtreich das Eiſen mit Baum-Oel, und reibe es mit obigem Pulver: Oder, nimm Ziegel-Mehl 4. Loth, Tripel 2. Loth, Stahlfeile 1. Loth, miſche und reib es wohl durch einander, und ſcheure das Eiſen damit. Weinſtein-Oel nimmt den Roſt alſobald weg, und giebt dem Eiſen einen ſchönen Glantz.

Röſten/ wird vom Flachs geſagt, wenn er ſo lange in der Feuchtigkeit gelaſſen wird, bis er die Hößgen fallen läßt, das iſt, wenn das Häutlein an der Wurtzel ſich linde mit den Fingern abſtreiffen läßt. Es geſchiehet aber dieſes röſten auf zweyerley Art, nachdem es nemlich einer Hauß-Wirthin am beſten zu ſeyn bedüncket. Denn entweder leget man die Bündlein, im alten Monden, auf einander, und über einen Hauffen, ins Waſſer, und beſchweret ſolche wohl mit Holtz oder Steinen, alſo, daß man keinen Flachs mehr ſiehet, und das Waſſer drüber hin-

hingehet, welchergeſtalt man ihm etliche Tage lie-
gen läſſet, während ſolcher Zeit aber zum öfftern
darnach ſiehet, und jedesmal ein Bündlein zur
Probe heraus nimmet, ſolches an der Sonne oder
dem Feuer abdörret, und unter der Breche verſu-
chet, ob er ſich wohl brechen laſſe, und das Baſt
davon abgehe, welchenfalls man denſelben vor ge-
nug geröſtet hält. Einige ſehen auch darnach, ob
er die Röſtgen fallen laſſe/ welches ſo viel iſt, als,
wenn das Häutlein an der Wurtzel ſich linde mit
den Fingern abſtreiffen läſſet, da er denn auch
genug geröſtet haben ſoll. Es iſt dieſes die vor-
nehmſte Arbeit, auf die man unter allen mit dem
Flachſe vorzunehmenden Verrichtungen, am mei-
ſten Achtung zu geben hat; denn wenn man den
Flachs zu viel röſtet, bekommt man meiſt unnützes
Werck, Flocken, Zotten und Agen, röſtet man ihn
aber zu wenig, ſo bleibt er hart, grob und ſpitzig,
dergeſtalt, daß er ſich übel ſpinnen, und nicht wohl
weben oder wircken läßt. Hierauf wäſchet man
denſelben aus der Röſte reine heraus, und ſchaffet
ihn in einen Garten, oder andern in Ruhe liegenden
Ort, woſelbſt die Bündlein auf die Stauche geſtel-
let, das iſt, neben einander in die Höhe aufgeſtürtzet
werden, und ſo lange ſtehen bleiben, bis ſie an der
Lufft und Sonne wohl abgetrocknet; nach ſolchem
werden ſie wieder auf- oder in Bunde gebunden,
und auf einen Boden ins trockene, von dar aber
bald auf die Darre gebracht. Die andere Art zu
röſten beſtehet darinnen, daß man den Flachs nach
dem Rüſſeln gar in kein Waſſer bringet, ſondern
auf einer Wieſe oder einem Anger ausbreitet, und

daſelbſt zehen oder zwölff Nächte liegen läſſet, damit er die Nacht-Feuchte oder den Thau in ſich ziehen möge: Doch muß man ihn alle Morgen, ehe die Sonne aufgehet, alſo feucht an einen verdeckten Ort auf einen Hauffen legen, Abends aber nach der Sonnen Untergang wieder ausbreiten, und alſo damit ſo lange, bis er tauglich iſt, fortfahren.

Röthelſtein/ ſiehe Roth-Stein.

Rothe Rüben/ zehlet man in zweyerley Geſchlechten, einige wachſen dicke und rund, und ſind lieblicher denn die andern; einige aber ſind lang. Sie werden im Früh-Jahr, ſo bald man in die Erde kommen kan, in ein mürbe, fett, feucht Erdreich, eine Spanne weit von einander, gepflantzet, und können zwey Körner in ein Loch geleget werden; gehen beyde auf, nimmt man das geringe davon, ſo wird das andere deſto gröſſer und beſſer. Sind ſie gegen den Herbſt vollkommen erwachſen, gräbt man ſie aus, und legt ſie ein, ſo viel als nöthig; die übrigen aber läſt man mit dem halben Kraut, wie an der Peterſilgen, ſtehen, und leget ſie im Keller in Sand. Weilen ſie noch im Garten ſtehen, und wachſen ſollen, iſt ihnen ſchädlich, wenn man oben das Kraut abſchneidet, denn ſie hernach nicht ſo gut wachſen, auch meiſtentheils ihre hochrothe Farbe verlieren.

Roth-Kehlichen/ iſt ein kleines Vögelein, ſo auf den Rücken grünlich oder eiſenfarbig, am Bauche weißlich, und vor der Bruſt und Kehle roth iſt, ſchwartze Füſſe, und keinen ſonderlichen Geſang hat. Es brütet auf den Büſchen, bringt vier Junge aus, nehret ſich von allerhand Beerlein,

Fliegen

Fliegen und Gewürm, und ziehet im ſpäten Herbſt wieder weg.

Roth-Schwantz/ iſt ein kleiner Vogel, dem Roth-Kehlichen faſt gleich. Er ziehet im Herbſt zeitig weg, und kömmt im Frühling ſpät wieder, ſo, daß wenn er ſich ſehen läſſet, kein Froſt mehr zu befahren iſt. Er brütet in alten Bäumen und Häuſern, bringt bis fünff Junge aus, und nähret ſich von Gewürm und Beerlein. Das Hähnlein iſt am Bauche Ziegel-roth, vor der Bruſt ſchwartz mit weiſſen Tüplein, als wenn ſie mit Schimmel angelauffen wäre. Die Ficke iſt am Bauche weißgelb, beyde aber auf dem Rücken graulich, und haben rothe Schwäntze. Einige meynen, daß das Roth-Kehlichen, und der Roth-Schwantz, einer in den andern ſich verwandele, und der eine auf den Winter wird, was der andere im Sommer geweſen.

Roth-Stein/ Röthelſtein/ iſt eine Art Kreiten, braunroth an Farbe, wird mehrentheils von Tiſchern, Zimmerleuten, Stein-Metzen und dergleichen Handwerckern, dann auch von denen Mahlern zu ihren Zeichnungen gebraucht. In der Artzney hat der Röthel keinen ſonderlichen Nutzen, auſſer daß er zu kühlenden Artzneyen, und äuſſerlich das Blut zu ſtillen, dienen kan.

Roth-Wildpret/ wird dem ſchwartzen Wildpret entgegen geſetzet, und darunter inſonderheit der Hirſch verſtanden.

Rotz/ iſt eine Kranckheit der Pferde, welche anſteckend und gefährlich geachtet wird. Sie iſt von dem Kropff und Kehlſucht darinn unterſchieden, daß dieſe leicht vertrieben wird, der Rotz aber ſchwer

zu heilen, wiewohl die Roß-Aertzte allerhand Mittel dargegen vorſchreiben, davon das leichteſte iſt: Entzian, Meiſterwurtz, Haſelwurtz, Lorbeern, Calmus, Zittwer und Birnbaum-Miſtel, durch einander zu Pulver geſtoſſen, und dem Pferde Morgens und Abends unter dem Futter eingegeben. Es iſt auch der **Rotz** eine Kranckheit der Schaafe, dafür giebt man ihnen gepülverte Alant- oder Ochſen-Zungen-Wurtzel, mit gleich ſo viel Saltz vermiſcht, zu lecken.

Rüben/ iſt ein bekandtes Feld- und Garten-Gewächs, davon allein die Wurtzel in der Küche gebraucht wird, und ſind von verſchiedenen Gattungen. Sie wollen alle ein leichtes, ſandiges Erdreich haben, etliche werden um Urbani, etliche um Johannis, andere um Jacobi geſäet, und dieſe vor die beſten gehalten, weil ſie über Winters dauren. Bey groſſen Haußhaltungen werden ſie gehackt, geſtampt, mit Saltz eingemacht, und in Fäſſern, wie das Kraut und der Kohl, das gantze Jahr durch aufbehalten. **Rüben** ſind eine angenehme und nahrhaffte Speiſe, machen aber Blähungen. Sie ſollen eine beſondere Krafft haben, das Geſicht zu ſtärcken. Die **Rüben-Sproſſen** ein wenig überſotten, wenn ſie wieder erkaltet, werden mit Oel und Eßig wie ein Sallat zugerichtet: Mit Hammel-Fleiſch-Brühe gekocht, treiben ſie den Harn, Stein und Gries. Das Waſſer, worinn weiſſe, ſonderlich welcke Rüben abgekocht, mit etwas Zucker-Candi verſüſſet, iſt gut wider den Huſten, Engbrüſtigkeit und Heiſerkeit; wird auch bey viertägigen Fiebern, Waſſerſucht und melancholi-

ſchen

ſchen Kranckheiten gerühmet. Faule Rüben auf erfrohrne Glieder gelegt, ziehen den Froſt aus. Das aus dem blühenden Rübe-Kraut abgezogene Waſſer iſt vortrefflich wider den Huſten und Engbrüſtigkeit. Der Saame von den Steck-Rüben treibet die Maſern und Pocken aus.

Rübenkerfel/ dieſes Gewächs gleichet mit der Wurtzel den Rüben, mit dem Kraut dem Kerfel. Die Wurtzel iſt anfänglich rund, auswendig ſchwärtzlich, inwendig weiß. Alsdenn dienet ſie, ein wenig verwellet, zum Sallat. Im Fortgang wird ſie lang, und taugt ſodann nicht mehr. Dem Geſchmack nach ſcheinen die runden Würtzlein nicht überzuſchreiten, weder in der Hitze noch in der Kälte, ſondern ziemlich temperirt zu ſeyn.

Rübeſaat/ iſt eine Art Rüben, davon die Wurtzel unbrauchbar iſt, und die nur um des Saamens willen gebauet wird. Aus demſelben wird ein Oel gepreßt, Rüb-Oel genannt, ſo vornemlich in die Lampen zum Brennen, doch auch wohl an die Speiſen, ſonderlich an ſtatt des Schmaltzes, etwas darinn zu backen, gebrauchet wird. Etliches wird im Früh-Jahr, das meiſte aber im Herbſt geſäet, und die geräth am beſten. Es blühet zeitig, und die Blüthe giebet den Bienen eine vortreffliche Nahrung.

Ruckette/ ſiehe Raucke.

Rüde/ heiſt ein Schaaf-Hund, welchen der Hirt bey ſich auf dem Felde hat, um die Schaafe beyſammen zu erhalten, und ſie vor dem Wolffe zu bewahren.

Rüden-

Rüden-Knecht/ heiſſen die Jäger denjenigen, der bey den groſſen Jagd-Hunden iſt.

Ruder/ iſt ein langes Holtz, daran das eine Ende, ſo ins Waſſer reichet, platt, das andere, woran die Hand geſchlagen wird, rund iſt. Es wird gebraucht, allerley Fahr-Zeuge im Waſſer fortzutreiben, indem das Ruder auf dem Bort derſelben aufliegt, das blatte Ende (die **Platte** genannt) ins Waſſer geſenckt, und an dem andern Ende, oder dem **Griff**/ angezogen wird. Bey kleinen Fahr-Zeugen werden die Ruder von einem Mann geführt.

Ruhr/ iſt die dritte und letzte Behackung des Weinberges, ſo um Laurentii geſchiehet, und nicht allezeit nöthig iſt. Wenn die beyden erſten Hacken geſchehen, folget die Wein-Leſe den Erben, weil die nöthigſte Bearbeitung des Weinberges damit vollbracht iſt.

Ruhr/ iſt ein unnatürlicher Bauch-Fluß, mit offt wiederholtem Auswerffen eines blutigen oder Blut ſtriemigen, mit Eyter oder dünnen Häutlein untermiſchten, auch wohl eines wäſſerichten, ſchleimigen Zeuges, daher ſie in die weiſſe und rothe Ruhr unterſchieden wird, mit Schmertzen im Leib, und ſchweren Zwang bey dem Abgang. Die Urſache iſt eine Schärffe im Geblüt und übrigen Säfften, (ein Arſenicaliſcher Tartarus,) wodurch die Gedärme angegriffen, ereytert werden. Sie iſt zuweilen gelinde, daß ſie ohne ſonderliches Ungemach und Gefahr fürüber gehet: mehrentheils aber mit einem gifftigen Fieber begleitet, und anſteckend, daß dadurch viel Menſchen weggeraffet werden.

Unter vielen Artzneyen/ ſo bey der rothen Ruhr innerlich zu gebrauchen, werden auch folgende äuſſerlich gelobet: Nimm Theriac und Siegel-Erde, jedes gleichviel, mache daraus ein Pflaſter, und ſchlage es warm über den Magen: Oder, nimm gelbe Calmus-Wurtzel, die im May gegraben, und hänge ſie über den Magen-Mund.

Rühren/ iſt eigentlich die dritte Acker-Arbeit, ſo man zur Winter-Saat thun muß, und doch auch nur zuweilen die andere Art zu ackern, da nemlich der Acker nach dem Brachen nicht ſonderlich bewachſen, folglich auch das Wenden nach dem Brachen nicht vonnöthen iſt. Es heiſſet aber Rühren, den gebrachten oder gewendten Acker mit dem Haacken-Pflug oder Rühr-Haacken qver überfahren, und die umgeriſſene Erde, ſo zuvor nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder nach der Qvere von neuem entzwey reiſſen. Wo die Haacken-Pflüge nicht im Gebrauch ſind, und dieſe Arbeit mit dem Pfluge verrichtet werden muß, wird es **Vierähren** oder **Vierarten** genennet. Das Rühren ſoll an ſich ſelbſten bey guter trockener Zeit verrichtet werden; denn wenn ein Acker naß gerühret oder gewendet wird, (es geſchehe gleich zur Winter- oder Sommer-Saat,) ſo lieget, wie man zu reden pfleget, der halbe Hagel ſolchem Geträyde ſchon auf dem Halſe, oder iſt doch ſonſten halb verdorben; ja es ſchadet dem Geträyde nicht ſo ſehr, wenn im Regen zur Saat geackert wird, (wiewohl es ihm auch keinen Nutzen bringet,) als wenn es in der Näſſe gerühret wird, denn der Acker wird zu derb, und verraſet, ehe man ſichs verſiehet. Ob

man

man ſchon den Miſt im Wenden nicht zu tieff verſencken ſoll, ſo muß doch nothwendig in der Rühre der Acker untergriffen werden; denn wenn der Acker ſeichte gebrachet worden iſt, ſo muß er gewiß hernach im Rühren Broſam bekommen, weil man in dem Saat-Ackern keine neue Erde mit dem Pfluge bringen darff. Bey der Sommer-Saat wird die andere Acker-Arbeit auch das Rühren genennet, da nemlich in der Faſten, kurtz vor der Saat-Zeit, der geſtoppelte oder geſtürtzte Acker gewendet oder gerühret, und die Falge ſodenn etwas untergriffen wird. In guten mürben Feldern iſt ſolches Rühren unnöthig, ſonderlich wenn man vor der Saat nicht ſchöne trockene Zeit darzu hat; denn alle naſſe Ruhr über Winter und Sommers iſt, wie oben gedacht, ſehr ſchädlich, und die, ſo über Winters naß geſchiehet, iſt gar verlohren; doch muß die Falge alsdenn, wenn nemlich das Rühren unterlaſſen wird, deſto beſſer vor der Saat-Art mit ſcharffen Egen eingeeget werden.

Ruhr-Kraut, wächſt an den Waſſer-Ufern, hat Blätter wie die Müntz, und dünne Stengel, an derer Spitzen runde goldgelbe Blümlein, wie Camillen-Blumen, kommen, eines ſtarcken, doch lieblichen Geruchs, die zu einer flüchtigen Wolle werden. Der Rauch davon vertreibet gifftige Thiere, tödtet Wantzen und Flöhe.

Ruhr-Kraut, ein ander Gewächs, wird auch **Schimmel-Kraut** und **Wieſen-Wolle** genannt, weil es mit einer grauen Wolle überzogen. Es iſt zweyerley, das gemeine liebt ſandige unfruchtbare Orte, trägt knöpffige bleich-gelbe Blumen, iſt ein

ein kräfftiges Mittel wider die rothe Ruhr, mit rothen Wein oder Waſſer abgeſotten, und fleißig davon getruncken. Der Safft aus den Blättern mit Wein und Milch, als ein Gurgel-Waſſer gebraucht, heilet die Bräune. Das Americaniſche Ruhr-Kraut iſt wollig, wie das gemeine, aber an Gröſſe, Blättern und Blumen mercklich unterſchieden, und wird in den Gärten unter den Scherben-Gewächſen gehalten. Es treibet jährlich junge Stengel, und kan durch Zerreiſſung des Stocks leicht vermehret werden.

Rundung/ heiſt bey den Jägern ein runder Weg, iſt in einem Holtze runde herum gehauen; eine halbe Rundung iſt ein halb runder Weg; unter einer Jagen-Rundung, verſtehet man den Bogen, ſo hinten im Jagen geſtellet iſt.

Ruß/ iſt der leichteſte und ſubtileſte Theil der verbrennlichen Sachen, welcher ſich in Geſtalt eines Rauchs erhöhet, und ſich in dem Rauchfange anſetzet. Wenn deſſen in einem Schornſtein viel wird, fängt er leicht Feuer, und verurſachet einen ſtarcken Brand. In der Artzney werden aus dem Ruß herrliche Heil-Mittel bereitet, als Spiritus, Oel, Eſſenz, Tinctur, und dergleichen. Bey der Färberey wird viel Ruß gebraucht, der in groſſen Kiehn-Wäldern, auf abſonderlichen Ruß-Hütten, mit Fleiß geſammlet, und in Ruß-Butten verführet wird.

Rüſter/ iſt ein Baum, von zweyerley Gattungen. Der eine wächſt auf Bergen und Höhen, wird hoch und ſtarck, und ihr Laub iſt dem Rind-Vieh ſehr angenehm. Der andere wächſt in ebe-

nen und an feuchten Orten, wird auch hoch und ſtarck, aber bald alt und brüchig. Die Blätter ſind rauch, länglich, eingekerbt, mit harten Aederlein in die Länge und Breite. Auf denſelben ſetzen ſich im Majo und Junio grüne Bläßgen, mit einer Feuchtigkeit angefüllt, daraus endlich eine Fliege wächſt. Das Laub ſchlägt zeitig aus, daher dienet er in den Gärten, Laub-Hütten, Spazier-Gänge, u. d. g. anzulegen. In der Artzney werden die Blätter und mittlere Rinde gebraucht.

Ruthe/ iſt ein Geometriſches Längen-Maaß, nach welchem Acker und Felder, oder auch allerley Feld-Arbeit vermeſſen werden; es beſtehet in zwölff Fuß oder Schuh. Die Land-Ruthen ſind unterſchiedlich, zu 7. bis 8. Leipziger Ellen, nach Gewohnheit der Länder.

Ruthen-Kraut/ iſt ein Gewächs, das einen ſehr hohen dicken Stengel treibt, der mit vielem Marck angefüllet, verſchnittene Blätter, gleich dem Fenchel, und gelbe Blumen bringt, die in einer ſchönen Runde beyſammen ſtehen, und groſſe platte Saam-Körner tragen. Er wird bey uns in Gärten gehalten, und iſt zweyerley: Der breitblättrigte, der wegen ſeines Gummi berühmt iſt; und der ſchmalblättrigte, der meiſtens zum Zierrath gehalten wird.

S.

Saal-Weiden/ haben ein grauliches Holtz, und rauhe Blätter, und wachſen meiſtens im Buſche, daher ſie auch, da man ſie in den Dickigen der Höltzer findet, am aller nutzbarſten, wenn ſie 5. oder 6. Jahr geſtanden, die Siebmacher wiſſen ſie

ſie gar nützlich zu Verfertigung der Siebe zu gebrauchen. Wenn ſie in die Länge ſtehen, dorren ſie bald wiederum aus. Den Saamen der Birck- und Saal-Weiden muß man abnehmen, wenn der Hafer zeitig iſt, und nimmt man ſelbigen nicht recht wohl in Acht, ſo fleucht er davon, denn er iſt mit doppelten Flügeln verſehen.

Saamen/ iſt insgemein dasjenige, woraus, als aus einem lebhafften Anfang, ein anderer ſich gleichender Cörper gezeuget wird. Unter dieſen Namen werden alle Saamen der Pflantzen, Kräuter und Erd-Gewächſe verſtanden. Die vielfältigen Saam-Sorten der Gärtner findet man in ſolchen Büchern weitläufftig beſchrieben beyſammen, die von Garten-Weſen handeln. Nur iſt dieſes hier zu mercken, daß je friſcher, reiner, völliger, und körniger ein Saame iſt, je beſſer iſt er auch. Die Einſammlung geſchiehet, wenn ſie zeitig ſeyn, doch ehe ſie allzutrocken werden, und ausfallen. Je hitziger, ſchärffer und aromatiſcher dieſelben ſeyn, je länger dauren ſie auch, und iſt der friſche allezeit der beſte und kräfftigſte.

Saat/ heiſſet erſtlich die Arbeit, ſo bey der Ausſäung der Feld-Früchte vorzunehmen. **Winter-Saat**/ wird diejenige genennet, ſo vor Winters im Herbſt geſchiehet. Die beſte Zeit darzu iſt drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Winter-Gerſte und Winter-Rübſen wird in der erſten Herbſt-Monaths-Woche, hernach der Winter-Weitzen, und endlich das Winter-Korn geſäet. Die **Sommer-Saat** geſchiehet im Frühling, da denn erſtlich das Sommer-Korn, hernach der Ha-

ber, folgends die Sommer-Gerſte, Sommer-Weitzen, Hirſe, Hanff, Heidekorn, Sommer-Rübſen 2c. geſäet werden. An einigen Orten, als im Anhältiſchen, und theils angräntzenden Orten des Hertzogthums Magdeburg, wie auch im Halberſtädtiſchen, pfleget man die Gerſten-Saat vor der Haber-Saat vorzunehmen, und zwar öffters, wenn die Witterung darnach beſchaffen, im Februario, und wird dieſer Orten dafür gehalten, je früher man die Gerſten-Saat verrichte, je beſſer dieſelbe Arte; welches aber an den wenigſten Orten nachzuthun iſt. Hiernechſt wird auch das Wort **Saat**/ vor die aus dem Saamen aufgegangenen Feld-Früchte, ehe ſie zu ſchoſſen oder in die Schoß-Kiele zu kommen beginnen, genommen. Die Korn- und Weitzen-Saat wenn ſich ſolche im Herbſt dicke beraſet, fett und groß ſtehet, und man Muthmaſſung hat, es möchte der Roggen oder Weitzen künfftig lagerhafft werden, kan im Froſte, oder zu trockner Zeit, bis Lichtmeß mit den Schaafen mäſſig überhütet werden, (nemlich, daß man ſie nur im Gange überhin fretzen, und nicht zu tief hinein freſſen läſſet,) welches denn nicht nur ſolcher frecher Saat nützlich, ſondern auch dem Schaaf-Vieh ſelbſten ſehr gut und dienlich iſt.

Sächſiſche Friſt/ alſo heiſſet nach Sachſen-Recht das Ziel, welches zu denen Gerichtlichen Handlungen, wo nicht ein beſonderes Ziel ausdrücklich verordnet iſt, geſetzt zu werden pfleget, und begreifft 6. Wochen und 3. Tage.

Sadebaum/ **Sadelbaum**/ wird in Gärten zum Zierde, auch zum Nutzen gezogen, der aber auch

groſſen Mißbrauch unterworffen iſt. Er hat, wie die Cypreſſen, einen ſtarcken Geruch, iſt hitziger und durchdringender Krafft, wärmend, trocknend, eröffnend und zertheilend. Das Laub im Wein geſotten, treibet ſehr ſtarck den Harn und die monatliche Zeit, vertreibet die Gelb- und Waſſerſucht, ſtillet die Colic, und tödtet den Bauch-Wurm, zertheilet das geronnene Geblüt, darum es auch in die Wund-Träncke genommen wird. Das Pulver davon in faule Schwären geſtreuet, trocknet ſie aus; der friſch ausgedruckte Safft reiniget alte Schäden. Das davon deſtillirte Waſſer treibt den Grieß und Stein, die monatliche Zeit, todte und Nach-Geburt. Das Oel thut eben dieſes, und lindert die podagriſche Schmertzen, wie auch Zahnwehe, wenn es in Baum-Wolle getropfft, und auf den böſen Zahn geleget wird.

Säen / den Saamen zu Hervorbringung mehrerer Früchte in das gepflügte Acker-Feld ſtreuen. Das Säen wird mit zweyen Gängen, und mit einem Gang verrichtet. Mit zwey Gängen ſäen / heiſſet, wenn der Säemann in einer Beete-Furche am Beete hinab gehet, und das eine halbe Beet mit Saamen bewirfft, hernachmals die andere Furche an dieſem Beete wieder herauf gehet, und alſo die andere Helffte auch beſäet. Mit einem Gange ſäen aber heiſſet, ſo der Säemann mitten auf dem Beete gehet, und den Saamen ausſäet. Bey dieſer Art muß der Säemann die Hand vollnehmen, und allemal das Beet überwerffen. Im Ausſäen gebrauchet man unterſchiedene Handgriffe, und wird nicht ein Geträyde wie das andere, ſondern

ein jedes, wie ſichs gebühret, als etliches mit zweyen, etliches aber nur mit einem Gange, etliches mit voller Hand, und etliches, ſo viel man nur zwiſchen drey oder vier Fingern erhalten kan, wie zum Exempel der Rübſen, ausgeſäet: denn man muß gute Achtung auf das Säen geben, damit der Saame weder zu dicke noch zu dünne, ſondern fein gleich ausgeſtreuet werde, maſſen es auch in der Erndte gar mercklich zu ſpüren iſt, ſo man den Saamen fein durchgehends gleich, und nicht an einem Orte dick, am andern aber dünne wirfft, und thut viel darzu, wenn ſich ein Säemann einen gewiſſen Gang und Wurff angewöhnet, und nach der Breite des Stücks vernünfftig richtet. Zur Sommer-Saat ſoll man dünner, als ſonſten ſäen, aber die Gerſte muß gleichwohl ziemlich dicke geſäet werden; und alſo muß man auch zur Winter-Saat dicker und reichlicher ausſtreuen. Etliche geben Achtung auf des Monden Lauff, wenn er im neuen Licht und im Zunehmen, oder da er voll und im Abnehmen iſt, und darnach pflegen ſie ihr Geträyde auszuſäen; allein, weil es an manchen Orten ſo viel und groſſe Säewercke giebt, damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß, ſo läſſet ſich der Mond und die Zeit ſo genau nicht obſerviren, ſondern man muß ſich nur nach dem ſchönen Wetter richten, und alſo alle Tage, nachdem man dazu kommen kan, den Saamen in GOttes Namen einſtreuen laſſen: Wie denn auch zu bedencken, daß man insgemein an denen Orten, wo das Geträyde untergeackert werden muß, auf des Mondes Beſchaffenheit ſelten ſehen kan; daher man ſich vielmehr nach dem

Jahr-

Jahr-Gang und der Witterung zu richten, und nur dieſes mit Fleiß in Acht zu nehmen hat, daß man weder zu bald noch zu langſam komme: Denn in kalten Jahren, und kalten Orten ſoll man ſpät, und in warmen Jahren, und warmen Orten, bald ſäen. Zeitliche Saat iſt allezeit beſſer, und trüget ſeltener als langſames Säen. Will man aber gleichwohl die Zeit und Gelegenheit, wie das Geträyde nach dem Mond gut auszuſäen, nicht gar bey Seite ſetzen, ſo kan man ſich am beſten nach folgenden richten: Nemlich die naſſen und niedrig gelegenen Aecker, ſoll man im abnehmenden, und die hohen und trockenen Felder, im zunehmenden Monden beſäet: Wiederum halten andere davor, wenn der Mond neu iſt, ſoll man alles Geträyde Vormittags, und wenn der Mond alt iſt, daſſelbe Nachmittags ſäen. So ſoll auch kein Geträyde im Wechſel des Monds, auſſer Erbſen und Wicken, geſäet werden, weil ſolche Zeit dem Saamen ſehr ſchädlich fallen ſoll. Mit dem **Säen der Küchen- und Garten-Gewächſe**, hat es eine gar andere Beſchaffenheit, als mit dem Ausſäen des Geträydes: Denn insgemein nur ſo viel, als man mit den Fingern faſſen kan, und ein jeder Saame gar dünne und gleich, auch wohl zum öfftern dreyerley Saamen unter einander geſäet wird. Diejenigen, ſo den Lauff des Monden bey ihrer Ausſaat beobachtet, pflegen alles dasjenige, ſo unter ſich wachſen ſoll, als Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettig, Rüben, Möhren, Paſtinack, Seleri, und was dergleichen Früchte mehr ſeyn, im Abnehmen des Monden; was aber über ſich wachſen ſoll,

als Kohl, Sallat, Kraut, Körbel, Kreſſe, und dergleichen, im zunehmenden Monden zu ſäen. Bey dem Säen des Baum-Saamens iſt zu mercken, daß der Saamen des Laub-Holtzes beſſer zu dicke, als zu dünne, geſäet werde. Was aber das Tangel-Holtz betrifft, daſſelbe muß entweder etwas dünne geſäet, oder der Wiederwachs hin und wieder abgehauen und dünne gemachet werden, denn ſonſt hindert eines des andern Wachsthum. Damit die Saat nicht zu dichte falle, ſo wird aller leichter und kleiner Saame, als Fichten, Erlen, Bircken, Eſchen, Rüſtern, Ahorn ꝛc. mit Erde oder Sand vermiſchet, ſo läſſet er ſich hernach beſſer ausſäen. Die Eichen, Caſtanien, Buch-Eckern, und wild Kern-Obſt aber, können in gezogene Furchen, Reihen-weiſe, wie die Stengel-Erbſen, geſtecket und geleget werden.

Safflor/ wilder Saffran/ iſt eine Art Dieſteln, die bis zwey Fuß hoch wächſt, und auf einem einigen Stengel einen Knopff trägt, der ſich endlich aufthut, und rothe ſamt gelben Fäßrichen, wie der Saffran, bringt, die gar wohl riechen. Solche aufgeblühte Knöpffe müſſen wohl beobachtet, und zu rechter Zeit abgenommen werden, daß der Wind nicht das beſte davon verwehet, weil die Blätter gerne bald verfliegen. Die ſchönſten Safflor-Blumen kommen aus Elſaß, Thüringen und Böhmen, allwo ſie häuffig auf den Feldern wachſen. Die ſchönen rothen und friſchen ſind die beſten. Weil ſie dem Saffran gleichen, werden ſie an einigen Orten, aus Sparſamkeit, ſtatt deſſelben, an die Speiſen gebraucht, ob ſie gleich lange nicht ſo

Würtz-

Würtzreich ſind, wie der rechte Saffran. Von Betrügern wird der rechte Saffran damit verfälſcht. In der Apothecken wird nur der Saame gebraucht, der von auſſen weiß, ſchwer und eckigt, inwendig aber fett und ſüß ſeyn muß. Er führet die böſen Feuchtigkeiten gewaltig durch den Stuhlgang ab.

Saffran, iſt ein Gewächs, das aus Orient nach Europa überkommen, wie es denn ſeinen Arabiſchen Namen, Zaffaran, an den meiſten Orten noch behalten. Nunmehro wächſt der Saffran häuffig in Italien, Ungarn, Oeſterreich, Franckreich und Engelland, es wird aber nächſt den Orientaliſchen, der Ungar- und Oeſterreichiſche, vor den beſten gehalten. Die Wurtzel dieſes Gewächſes iſt eine Art Zwiebeln, grau an Farbe: Die Blume Purpur-Viol blau, in deren Mitte etliche gelbe Zaſern ſitzen, welche heraus gezogen, und fleißig geſammlet werden, weil ſie allein die Specerey, ſo man Saffran nennet, und in den Apothecken verkaufft, machen. Auſſer dieſem wahren Saffran werden noch viel andere gefunden, mit weiſſen, gelben, Purpur farben, Viol-blauen, geſprengten, einfachen oder gefüllten Blumen, ſo bey uns zur Luſt in Gärten gezogen werden. Der gute aufrichtige Saffran muß eine lange und ſtarcke Blume haben, die roth von Farbe, ſtarck am Geruch ſey, nicht viel weiſſe Enden habe, nicht ſchmierig oder naß ſey. Seine Krafft wird gar hoch geprieſen. Er iſt einer balſamiſchen Natur, trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, ſtärcket das Haupt, Hertz, Lunge und Mutter, und macht einen frölichen Muth; dienet ſonderlich

derlich wider das Hertzklopffen und Ohnmachten, vertreibet, die Schmertzen, und befördert den Schlaf: Er reiniget das Geblüt, wehret der Fäulung, bekömmt dem Magen wohl, und zertheilet den Schleim auf der Bruſt, widerſtehet dem Gifft, und eröffnet alle Verſtopffungen der Leber, Miltz und Mutter: Daher er auch auf mancherley Weiſe in- und äuſſerlich gebraucht, und zu den heilſamſten Medicamenten mitgenommen wird.

Safft/ iſt insgemein die Feuchtigkeit, ſo die lebendigen Cörper, Kräuter, Blumen, und dergleichen, erhält, und daraus kan gepreſſet werden. Der Safft in den Bäumen und Kräutern giebt denſelben Nahrung und Wachsthum. Die Säffte in den Thieren, ſo auch die Lebens-Säffte genennet werden, als da ſind, das Blut, das Glied-Waſſer, und anders mehr, dienen dieſelben im Leben zu erhalten. Der Safft aus den Früchten, als Citronen, Granaten, ꝛc. dienet zur Speiſe, Erqvickung und Artzney: dergleichen Säffte in den Apothecken und Conditereyen auf mancherley Art bereitet werden.

Säge/ iſt ein von Stahl und Eiſen verfertigtes, langes und ſchmales Inſtrument, deſſen man ſich, Holtz und Steine von einander zu ſchneiden, bedienet, und an deſſen einer Seiten Zähne eingefeilet ſind. Man nennet ſolche, ehe ſie mit ihren Handgriffen verſehen ſind, **Sägen-Blätter.** Die Holtzſchläger im Walde brauchen die groſſen **Bogen-Sägen.** Die Zimmerleute, Tiſchler und dergleichen, haben **Stoß- Ort- Hand- Klob-** und **Lach-Sägen.** Die Steinmetzen brauchen

Stein-

Stein-Sägen / ſo keine Zähne haben. Die Wund-Aertzte brauchen auch Sägen, womit ſie im Nothfall Arme und Beine abſtoſſen.

Salben / ſind zubereitete Heil-Mittel, ſo nicht hart, und äuſſerlich zum ſchmieren gebraucht werden. Die vornehmſten Sachen darzu ſind Schmeer, Oel, Wachs, Butter, Terpentin, u.d.g. zu welchen ferner Kräuter, und andere Specereyen, genommen werden, nachdem die Salbe dienen ſoll. Alſo hat man Wund-Salben, für offene Schäden und Verwundungen; Brand-Salben, für Verletzungen vom Feuer, oder heiſſem Waſſer; Augen-Salbe, Läuſe-Salbe, u. d. g. Etwas beſonders iſt die ſogenannte Waffen-Salbe, weil damit nicht der Schade, ſondern das Gewehr, womit er verurſachet worden, ſoll verbunden werden.

Salbey/ iſt ein Stauden-Gewächs, das lange, bleich grüne rauhe Blättet, einen ſtarcken angenehmen Geruch, blaue Blüthen und ſchwartzen Saamen hat. Sie iſt zweyerley, die groſſe breit-blätterige; und die kleine edle, oder Creutz-Salbey. Sie dienet in der Küche an die Speiſen, und auch zur Artzney. Sie iſt temperirt und Sangviniſch, wärmet, trocknet, reiniget das Geblüt, dienet zu kalten Gebrechen des Haupts und der Glieder, iſt ein mächtiges Hals- und Wund-Kraut, vertreibt Zahnweh und Mundfäule, Schwindel, Schlag, ꝛc. bekömmt den Engbrüſtigen und Schwindſüchtigen wohl, benimmt die Heiſcherkeit, macht einen wohlriechenden Athem, treibt den Harn und die weibliche Blume, befördert bey den Weibern die Fruchtbarkeit. Salbey-Wein oder Bier, ſtärcket den

Magen und das Haupt, bewahret für dem Gifft. Ein Salbey-Blat in den Mund genommen und zerkäuet, zeucht den Schleim aus dem Gehirn ab, heilet die vom Schlag verurſachte Lähmung der Zunge, und iſt den Stammlenden ſehr nützlich. In den Apothecken hat man davon ein Waſſer, Zucker, Eſſenz, Spiritus, Extract, Balſam und Oel; dieſelben dienen zu allen kalten Mängeln des Haupts, Schlag, Schwindel und Schlaffſucht. In der Küchen wird Salbey in allerhand Fleiſchbrühen, ingleichen Schöpſen-Braten, Aal, und dergleichen zu ſpicken, auch zum Backwerck gebraucht. Bey der Salbey muß allezeit Raute gepflantzet werden, weil ſonſt die Schlangen, Kröten, Spinnen und andere Ungeziefer gerne darunter niſten, und das Kraut vergifften, wie davon nachdenckliche Exempel aufgezeichnet zu finden.

Sallat/ iſt eines der gemeinſten Küchen-Gewächſe, das im Frühling am erſten fort kömmt. Er iſt vornemlich dreyerley, als gemeiner, krauſer und Kopff-Sallat. Andere theilen ihn in achterley Sorten ein, wovon die gebräuchlichſten ſind: Krauſer, Capuziner, weiſſe und braune Sommer-Endivien, Kopff-Sallat, weiß, gelb und grüner, Spaniſcher Kopff-Sallat, und vielköpffiger Sallat. Die Ausſaat aller dieſer Arten geſchiehet zeitig auf ein Miſt-Beet, zuglich mit den Melonen, und wird folgends bis in den Herbſt alle Monat wiederholet. Das Temperament des Sallats iſt kalt und feuchte, erfriſchet das Geblüt, kühlet die Leber, macht guten Appetit, und wohl ſchlaffen. Den Gallſüchtigen iſt er eine gute Erfriſchung, den

kalten und ſchwachen Mägen aber ſchädlich. Einige halten dafür, das allzuviele Sallat-Eſſen mache dunckele Augen, und einen ſchweren Schlaf, ſonderlich weil der Sallat-Safft dem weiſſen Safft des Mohns ſich gleichet, dahero auch die Alten ihr Abend-Eſſen mit dem Sallat, zu Beförderung des Schlafs, beſchloſſen. Auſſer obbeſchriebenen Arten des Sallats, werden noch verſchiedene andere Kräuter, wie Sallat zugerichtet, und genoſſen, als da ſind: Löffel-Kraut, Garten- und Brunnen-Kreß, Portulac, und andere mehr; oder der rechte Sallat wird mit wohlriechenden Kräutern, als Dragun, Pimpinellen, Yſop, Schnittlauch, und ſo weiter auch mit Blumẽ beſtreuet, welches man einen Kräuter-Sallat nennet, wie denn alles, was kalt mit Oel und Eßig angemacht, angerichtet, und zum Gebratenen aufgeſetzet wird, unter dem gemeinen Namen eines Sallats begriffen wird.

Salmiack/ iſt ein ſcharffes flüchtiges Saltz, deſſen man zweyerley Arten vor dieſem gezehlet: Das natürliche/ ſo aber bey uns unbekandt; hingegen iſt der zubereitete bey uns im Gebrauch. Man nimmt fünff Theile friſchen Urin, ein Theil gemein Saltz, und ein halb Theil Kiehn-Ruß, kocht es mit einander auf ein gewiſſes, und trägt es an einen kühlen Ort, wo es ſich zu einem Saltze ſetzet. Der beſte iſt trocken, weiß und durchſichtig, und wenn er gerieben wird, muß er einen ſtarcken Geruch von ſich geben. Er hat ſeinen groſſen Nutzen nicht nur bey den Färbern, Goldſchmieden, Rothgieſſern und andern Künſtlern, ſondern auch vornemlich in der Artzney, indem er eine eröffnende, auf- und ablöſende

de Krafft hat, derowegen in allerhand Wechſel-Fiebern, zehrenden Kranckheiten, auch äuſſerlich in Gurgel- und Augen-Waſſern ſehr gut thut. Er treibet den Schweiß, zertheilet alles geronnene und geſtockte Geblüt, ſtärcket die Lebens-Geiſter, iſt alſo ein heilſam Mittel für Ohnmachten, Schlag, Gicht, Scharbock, Fieber, ja für die Peſt ſelbſt. Der in Venedig gemachte, und von daher kommende Salmiack, ſoll der beſte ſeyn.

Salpeter/ iſt eine ſchwefelichte, flüchtige, irdiſche, oder ſaltzigte Materie, die an vielen Orten, doch an einem mehr, als an dem andern, zu finden, abſonderlich wo alte Gebäude geweſen, Keller, Ställe und Gewölbe, oder ſolche Oerter, die nicht unter freyem Himmel, ſondern unter dem Dache ſeynd, oder wo die Leute meiſtens den Urin hinterlaſſen. Er muß ſchön, rein, lauter, weiß und Cryſtallen-gleich angeſchoſſen ſeyn, und wenn er rein und pur iſt, ſchmeckt er bitterlich, er wird viel aus Holland geſandt, muß aber vom Salpeter-Scheider zu recht gemacht werden. Der ungefälſchte muß auf einer glühenden Kohle verſchwinden; wo er aber bleibt und rauſcht, ſo hat er Saltz bey ſich. Der vornehmſte Gebrauch des Salpeters iſt bey dem Schieß-Pulver, und Kunſt-Feuern, ingleichen bey den Scheiden der Metallen, da er zu der Bereitung des Scheide-Waſſers genommen wird. In der Artzney hat er ſeinen guten Nutzen, abſonderlich bey Erhitzungen, dieweil er kühlet, und die Säffte nicht gerinnen läſſet, ſondern in ſtetiger Flüßigkeit erhält, weßwegen, wenn er gehörig gereiniget, er in hitzigen, Ungariſchen, und Wund-

Fiebern, Bräune und Seitenſtechen, in gewöhnlichen Geträncke zerlaſſen, ein herrliches Mittel iſt, wenn nur kein Durchfall vorhanden.

Salſe/ **Tuncke**/ iſt ein vermiſchtes Condiment, ſo an die Speiſen gethan, oder neben denſelben aufgeſetzet wird, den Geſchmack zu erhöhen, und den Appetit zu erwecken. Sie beſtehen aus Wein, Eßig, ꝛc. und werden bereitet durch bloſſe **Vermiſchung**/ als, Wein mit Zimmet und Zucker, oder mit Kirſch-Muhs, Eßig mit Pfeffer und Baum-Oel: Oder durch **Zerreibung**/ als Brunnkreß, Löffel-Kraut, Meerrettig, Senff, ꝛc. welche zerrieben mit einem Zuſatz zu mehrer Lieblichkeit angemachet werden.

Saltz/ iſt ein Gewürtz oder Condiment, ohne welches kein Cörper beſtehen kan, wie denn auch der gantze Erdboden mit ſolchem durch und durch angefüllet. Es giebet aber des Saltzes vielerley Arten, als 1.) rein aus der Erden gegrabenes, 2.) aus den Brunnen, Pfützen, und dem See-Waſſer, durch der Sonnen, und 3.) aus den Saltz-Quellen oder Solen, durch das natürlichen Feuers Hitze, gekochtes Saltz. Das Spring-Brunnen-Saltz kömmt aus warmen Brunnen, und bricht hervor aus den Salpeteriſchen und Schwefelhafften Adern der Erden, ſelbiges wird eben ſo, wie das See-Waſſer, durch der Sonnen Hitze zu einem reinen Saltz gekocht. Das Felſen- und Stein-Saltz wird aus den Bergen, wie groſſe Steine, gegraben. In Pohlen giebet es auch groſſe Saltz-Gruben. Bey uns aber ſind vornemlich die Saltz-Siedereyen bekannt, deren die vornemſten ſeyn, die zu Lüneburg, Hall in Sachſen, Franckenhauſen in Thüringen, Allendorf

in Heſſen, Saltzungen an der Werre, Hall in Schwaben, Artern im Mannsfeldiſchen, zu Saltza, Aſchersleben, Staßfort, Colberg in Hinter-Pommern, Apoldo im Weimariſchen, Hall im Saltzburgiſchen, Kitzingen in Francken, und dergleichen.

Saltz-Meſte / Saltz-Fäßlein / iſt ein von Silber, Zinn, Porcellain oder Blech getriebenes kleines Tiſch-Geſchirr, oben her mit einem tief ausgehölerten Boden, unten aber mit einem breiten Fuß verſehen, wird mit Saltz angefüllet, und auf die Tafeln und Tiſche geſetzet. In der Küchen findet man auch noch gröſſere, ſo mehrentheils von Holtz, und viereckigt, auch mit einem Deckel verſehen ſind.

Sammet-Bürſte / iſt eine von weichen Ziegen-Haaren zuſammen geſetzte Bürſte, womit die Sammet und andere ſeidene Kleider ausgeſaubert werden.

Sand / iſt eine Art klein geriebener ſteiniger Erde, die trocken, und weil ſie nicht an einander hänget, leicht zu bewegen iſt. Er wird entweder aus der Erde gegraben, oder in den Strömen und am Meer gefunden. Seinen Eigenſchafften nach iſt er unterſchiedlich, grober und feiner, an Farben weiß, gelb, röthlich und ſchwartz. Sein vornehmſter Gebrauch iſt, bey dem Bauen, da er unter dem Kalck gemiſchet wird, demſelben eine beſſere Bindung zu geben. Hierzu dienet vornemlich der gegrabene Sand, und darunter der röthliche, nächſt demſelben aber der graue, oder ſchwärtzliche. Welcher Sand in der Hand gerieben, rauſchet und knirſchet, oder an ein weiß leinenes Tuch geworffen, keine Flecken hinterläßt,

läßt, oder in Waſſer gerühret, daſſelbe nicht ſonderlich trübe macht, der iſt gut. So dienet auch der friſch gegrabene Sand beſſer zum Mauren, als wenn er lang an der Lufft und Sonne gelegen, hingegen taugt derſelbe zum Berappen und Tünchen nicht. Daferne man aus Noth Meer- oder Fluß-Sand brauchen müßte, könte man ihn mit etwas Ziegel-Mehl vermengen. Der rothe Sand ſtehet ſehr ſchön in Gärten zu Aléen und Gängen in Blumen-Stücken und Parterren. Der Fluß- oder Waſſer-Sand wird zum Ziegel-Streichen, und der weiſſe Sand zum Scheuren gebraucht. Sandiger Boden iſt mehrentheils unfruchtbar, weil er keine Feuchtigkeit hält, doch wenn der Sand mit einer ſchwartzen Moor-Erde vermiſchet, iſt er ſonderlich zum Garten-Werck ſehr gut. In ſandigen Aeckern wächſet das Geträyde reiner, als in ſchwartzen und leimichten. Uber dieſes wird auch der klare Sand in einer Haußhaltung zum Scheuren der Gefäſſe und der Fuß-Böden gebrauchet, auch wohl bisweilen über die letzt gedachten geſtreuet, damit dieſelben nicht ſogleich vom Unflat beſudelt werden mögen.

Sand-Sieb/ iſt ein von Blech durchlöchertes Sieb, wodurch der Sand auf den Saal und Gängen herum, klar und rein geſiebet, und aufgeſtreuet wird.

Sand ſtreuen/ heiſſet, wenn das Geſinde in die geſcheuerten oder ausgekehrten Zimmer, Säle und Gänge, durch ein darzu abſonderlich verfertigtes blechernes Sieb, klar gewaſchenen und reinen Sand ausſtreuet, damit der Unflat nicht ſogleich an dem Fuß-Boden hafften kan.

Sanickel / iſt ein Kraut, das wild, und auch in Gärten wächſt; Den wilden heiſſet man Berg-Sanickel. Es hat gerne einen feuchten Boden, ſchattichten Ort, trägt breite, braun-grüne, und glatte Blätter, bringet weiſſe Blumen, und hat einen bittern Geſchmack, wärmet, trocknet und reiniget. Es iſt eines der beſten Wund-Kräuter, heilet offene Wunden, freſſende Schäden, Fiſteln und Geſchwür, innerlich und äuſſerlich gebraucht. In Waſſer geſotten oder gepülvert mit warmen Bier eingenommen, ſtillet es das Blut-ſpeyen, Blut-harnen, weiſſe und rothe Ruhr, heilet innerliche Verletzungen.

Sardellen/ ſind kleine Fiſchlein, welche häufig in dem Mittelländiſchen Meer, ſonderlich um die Inſul Sardinien, von welcher ſie auch den Namen der Sardellen haben gefangen, in kleine Fäßgen eingeſaltzen, und alsdenn weit und breit verführet werden; wiewohl an deren Stelle, heutiges Tages, viel tauſend Fäßgen andere dergleichen, unter Spanien und Franckreich, auch ſo gar bey Norwegen gefangener, und auf eben die Manier eingeſaltzener Fiſche, vertreten müſſen.

Sarſaparilla/ iſt eine Wurtzel, die am erſten von den Spaniern aus Peru gebracht worden, wird aber jetzo auch, jedoch von geringer Krafft, in Spanien gezeuget. Das Gewächs iſt ſtachlicht von Stielen und Blättern, und windet ſich wie Reben durcheinander. Die Wurtzel iſt lang, hat viel Zaſern, muß eines Feder-Kiels dicke, nicht feucht, auswendig braun, inwendig weiß, rauch, ſchwer, und nicht wurmſtichig ſeyn. Ihre Krafft iſt

iſt vortrefflich zu reinigen, und zu heilen, ſie treibt den Schweiß, und führet zugleich ab, daher ſie Leuten dienet, die allzufett werden wollen. In veneriſchen Kranckheiten iſt ſie ein gewiſſes Heil-Mittel, wenn man ſie recht zu brauchen weiß.

Saſſafras/ Fenchel-Holtz/ iſt ein Holtz, ſo aus der Americaniſchen Landſchafft, Florida, gebracht wird. Der Baum, davon es kömmt, heiſſet Pavame, und iſt an Gröſſe dem Fichten-Baum, die Blätter aber ſind den Feigen-Blättern gleich. Einige wollen, daß dieſes bey uns gebräuchliche Holtz nur die Wurtzel des Baums ſey. Die Rinde dieſes Holtzes iſt Aſchen-Farben, das Holtz ſelbſt röthlich-weiß oder gelb, feſt und gediegen, von einem ſcharffen, aber ſüſſen Geſchmack, und guten Geruch, faſt wie der Fenchel. Es hält ſich ungemein lange, und iſt ſein Nutzen vornemlich in veneriſchen Kranckheiten; auſſer dem dienet es vor verdorbene Mägen, Colic, Nieren- und Lenden-Stein, abſonderlich aber in allerhand Flüſſen: Zu dem Ende, auſſer den Decoctis, auch eine Tinctur, Eſſenz und Oel davon bereitet wird. Die Rinde iſt ſtärcker und kräfftiger, als das Holtz ſelbſt. Man kaufft zum Gebrauch lieber das gantze, als das geraſpelte Holtz, weil dieſes mit Buchsbaum-Spänen, die mit Fenchel angemacht worden, pfleget verfälſcht zu werden.

Sattel/ iſt ein Sitz, der auf das Pferd geleget wird, wenn man reiten will, damit man beqvemer darauf fortkommen möge. Er beſtehet aus zwey Sattel-Bögen/ die von Holtz, oder mit eiſernen Blechen beſchlagen ſind, unter welchen zwey Küſſen/ die auf des Pferdes Rücken geſchicklich anlie-

gen; zu jeder Seite hänget ein Steig-Bügel an ſeinem Steig-Riemen. Er wird mit einem Gurt/ ſo unter des Pferdes Bauch durchgehet, feſt angegurtet, und mit Bruſt- und Schwantz-Riemen verſehen, damit er weder vor noch hinter ſich rucken könne. Obenher iſt er ausgepolſtert, mit Leder, Tuch, oder andern Zeuge, überzogen, forne mit einem Knopf gezieret, und etwas erhöhet, damit der Reuter feſter ſitzen könne. Hinten hat er gleichfals einen Gegenhalt. Die Sättel ſind nicht alle, noch allenthalben gleich. In Engelland macht man ſie ſehr leicht, und gantz glatt; in Teutſchland werden ſie etwas tiefer gemacht; Die Tummel-Sättel ſind ſehr tief, und geſchloſſen. Die Polniſchen Sättel ſind von dem andern mercklich unterſchieden, klein und leicht. Ein ſchwerer Sattel beläſtiget das Pferd, aber ein unbeqvemer Sattel beſchweret den Mann; iſt demnach, ſonderlich auf Reiſen, dahin zu ſehen, daß beyden gerathen werde.

Sattel-Pferd/ heißt bey dem Fuhrwerck dasjenige, ſo den Sattel auf hat, und dem das Hand-Pferd zur Rechten gehet.

Saturey/ Garten-Winter-Jſop/ wird jährlich in Gärten geſäet, iſt der groſſe, und kleine, und gar eines angenehmen Geruchs, theils mit weiß und grünen, theils Purpur-farbenen bleichen Blümlein. Sie beſaamet ſich jährlich ſelbſt, und behält das verdorrete Stäudlein den Geruch, auch länger als ein Jahr. Er nimmt mit einem ſandichten und magern Orte vor lieb, wenn er nur Sonne hat. Das Kraut, ſamt der Blume, dienet dem

Magen-

Magen, Bruſt und Haupt, widerſtehet dem Gifft, iſt gut dem ſchwachen Magen, verlohrnen Appetit, Keuchen, Auffſteigen der Mutter, und blöden Geſicht.

Saturnus, iſt der höchſte Planet oder Irrſtern, welchem dem Anſehen nach, bleyichter, weiſſer und danckler Farbe, und der kleineſte zu ſeyn ſcheinet, welches aber ſeiner Höhe zu zuſchreiben, indem er ſonſten nach der Sonnen, und dem Jupiter, der gröſte, und ſein Durchſchnitt, der Erden ihren, 97. mal übertreffen ſoll. Seinen Lauf verrichtet er in 29. Jahren, 157. Tagen und 22. Stunden, in ſeinem eigenen Epicyclo aber, in einem Jahr und 13. Tagen. Er iſt ſtrenger, kalter und feuchter Natur, und dem gantzen menſchlichen Geſchlechte feindſelig und zuwider; doch aber ſoll er den Erd-Gewächſen zuträglich ſeyn, alſo, daß er der Beſaamung, Bewäſſerung, und dem Pfropffen vorſtehen ſoll. Er hat den zwey Häuſern, der Sonnen und des Mondes entgegen geſetzte Behauſungen, nemlich den Steinbock und Waſſermann; ſeine Erhöhung aber iſt das Zeichen der Waage.

Satz/ Karpffen-Satz/ wird der dreyjährige Karpffen-Saamen genennet, welchen man aus den Streck-Teichen gefiſcht, und wieder zum Gewächs ausſetzt, daß Karpffen daraus werden, ſiehe ferner Karpffen. Wenn man den Satz vor ſeine Teiche ſelber erzeugen und haben kan, iſts der Gewißheit halber um ſo viel deſto beſſer, und hat man ſich keines Betrugs dabey zu befürchten: Denn wo man denſelben anderswo ſuchen und kauffen muß, wird man bisweilen ſehr betrogen, und vor dreyjährigen offt

vierjähriger, auch wohl verbutteter, und gantz verſeſſener Saame, mit untergeſchoſſen und verkaufft. Kan man es aber ja nicht anders machen, und man muß den Saamen kauffen, ſo ſoll ein jeder ſich nicht alleine vor dem Betrug vorſehen und hüten, ſondern er hat ſich auch noch darbey nach ſeiner Teich-Gelegenheit zu richten: Denn wo man Teiche in gar geringen Boden liegen hätte, ſoll man keinen Saamen, der aus gutem ſtarcken Boden kömmt, kauffen, und denſelben in gedachte ſeine ſchlechte Teiche ſetzen: Denn ſolcher Satz würde der ſchlechten Nutzung halber gantz verſitzen, und nirgend hinwachſen wollen; derowegen allezeit am zuträglichſten iſt, daß der Saame aus geringerem Boden in beſſeren geſetzet werde, ſo pfleget er ſich nachmals auf guter Weyde wohl zu füttern, und zu wachſen: Und wo auch gleicher Boden iſt, da mag der Saame von gleichen Teichen auch wohl ausgeſetzt werden. Der Satz ſoll halb-pfündig ſeyn, das iſt, ein jeder Sätzling oder Satz-Karpffen ſoll ein halb Pfund wiegen, und zwiſchen dem Kopf und Schwantz einer guten Spannen lang ſeyn, einen kleinen breiten kurtzen Kopf, vor welchem die Augen ein wenig herauſſer liegen, einen dicken Bauch, hohen Rücken, weißlicht gläntzende Schuppen, und rothe Floß-Federn haben, auch der gantze Leib mehr breit, als lang, ſcheinen; was aber einen groſſen Kopf, einen langen, geſchlancken und ſchmalen Bauch, und gelbe, bleiche, und todten-farbene Schuppen und Floß-Federn hat, damit ſoll man unverworren ſeyn. Den Satz, wenn es nicht die höchſte Noth erfordert, daß man es im Herbſte thun

muß,

muß, pfleget man am beſten im Martio oder April, und ſo bald nur das Eiß von den Teichen vergangen iſt, im dritten, vierten, fünfften oder ſechſten Tage des neuen Monden, frühe, an einem ſchönen ſtillen Tage, auszuſetzen, und läſſet denſelben alſo auf einen oder zween Sommer ſtehen, und wachſen, ſo werden rechte Karpffen daraus; und werden die, ſo nur einen Sommer geſtanden, einſömmerige, die andern aber, ſo etwan länger darinnen bleiben, zwey⸗ oder drey⸗ſömmerige Fiſche genannt. In gar neuen Boden, oder neu⸗gebauten Teichen, ſoll man den Satz, oder den drey⸗jährigen Saamen nur auf einen, und nicht auf zwey Sommer, ausſetzen, denn ſie pflegen ſonſt gerne darinnen zu ſtreichen, und ſich dagegen im Wachſen nichts zu ergeben. Wie viel Schock Satz eigentlich auf einen Acker, Morgen, Juchart, oder Tagwerck Teiches, ausgeſetzet werden müſſen, läſſet ſich nicht gewiß determiniren: Denn die Feld⸗ oder Teich⸗Maſſen ſind ſowohl, als der Grund und Boden derer Teiche, ſehr unterſchiedlich, und muß man ſich, derer erſtern halben, nach eines jeden Orts Gelegenheit, und ob der Acker, Tagwerck oder Morgen ꝛc. groß oder klein, ratione des Bodens aber, nach deſſen Beſchaffenheit richten, ob er fett oder geringe: Ob von nahe gelegenen Feldern und Trifften das Regen⸗Waſſer, und die abflieſſende Feuchtigkeit hinein ſchieſſen könne, als wovon die Fiſche eine ſehr gute Nahrung haben, maſſen auf einem jeden Acker oder Morgen eines ſolchen Teiches gerne ein halb Schock, und mehr, an Satz gerechnet werden kan, als auf den Acker eines Teiches, welcher von mit-

telmäßiger Güte iſt. Insgemein pfleget man, wo der Boden gut iſt, auf einen Acker oder Morgen Säewerck, das iſt 300. gevierte Ruthen Leipziger Maſſes, 3. Schock, dreyjährigeen Satzes, zu nehmen, iſt der Boden etwas geringer, dritthalb, auch wohl nur zwey Schock. Und kan ſich die Wiſſenſchafft, davon ein ſorgfältiger Hauß-Vatter gar leicht zu wege bringen, wenn er bey dem Ausfiſchen eines jeden Teiches gute Acht hat, ob die Fiſche wohl gewachſen oder nicht, daraus er, neben Gegeneinanderhaltung anderer darbey vorkommender Umſtände, abnehmen kan, ob er den Satz an der Zahl vermehren oder vermindern könne. Wegen des Abganges müſſen bey jedesmaligen Beſetzen auf ein jedes Schock wenigſtens fünff Sätzlinge mehr zugeworffen werden, um, ſo viel als möglich, die Zahl des Einſatzes voll zu erhalten. Mit dem Satz muß ſo ſachte, als möglich, umgegangen, derſelbe in den Fäſſern, daß er ſich nicht mit den Schuppen an einander reibe, und davon leicht ſterbe, nicht zu gedrang und voll geführet, auch nicht zu mittags in groſſer Hitze, ſondern früh, wenn es fein ſtille und kühle, verſetzet, auch nicht ſo jählinge in die Tieffe der Teiche hinein geſchüttet werden, denn der Satz, weil er ſich ohne dem im Führen gantz abgeſchlagen, und hin und wieder im Faſſe zerſtoſſen, auch durch das Schütteln und Ritteln gantz dumlicht worden, kan ſich ſodenn in der Tieffe nicht balde wieder erholen, ſondern muß in dieſem Fall mehrentheils erſticken und umkommen; alſo ſoll man den Saamen bey dem Ausſetzen vielmehr in das ſeichteſte führen und tragen, daß er um

ſo

ſo viel eher nach und nach wieder zu ſich ſelber kommen könne.

Satz-Weiden/ ſind friſche, einer Hopffen-Stange dicke, und neun oder zehen, bis eilff Fuß lange Aeſte, von dem groſſen Kolb- oder Kopp-Weiden, welche im Frühjahr, bey wachſendem Monde gehauen, in beſonders darzu gegrabene Gruben, oder mit einem Stickel, oder Pfahl-Eiſen geſtoſſene Löcher eingeſetzet, mit guter Erde verſchüttet und dichte vertreten werden. Wenn man die Satz-Weiden gleich, nachdem ſie abgehauen, einſetzet, ſo bekommen und treiben ſie nicht ſowohl, als wenn ſie in Bündel gebunden, vierzehen Tage oder drey Wochen aufgericht, im Waſſer geſtanden. Im Einſetzen kan man ihnen allezeit einen feinen breiten Feld-Stein unterlegen, und denn die Weiden darauf ſetzen: Denn weil dergleichen Steine in der Erden ſchwitzen, und fein kühle ſind, ſo dienen ſie denen Weiden zu deſto beſſern Wachsthum. Es müſſen dieſe Weiden nicht zu lang ſeyn, ſonſt können ſie nicht wohl bekleiben, ſonderlich aber ſoll man ſie im ſandigen Boden anderthalb, im feuchten aber einer Elle tieff einſetzen, und ſich dabey vorſehen, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht verletzet werde. Hiernechſt ſoll man ſie nicht nur mit Dornen oder anderm Geſträuche wohl verbinden und verwahren, auf daß ihnen weder die Ziegen, ſo die junge Weiden gerne abſchelen, noch das andere Vieh, das ſich daran zu reiben pfleget, Schaden zufügen können; ſondern auch, wenn ſie zwey Jahr gewachſen, im dritten Jahr ſie beſchneiden, damit, nach Hinwegnehmung der überflüßigen

Zweige, die Weide deſto dicker und geſchwinder wachſen möge.

Sau-Diſtel / ſiehe Gänſe-Diſtel.

Saue / nennen die Jäger das ſchwartze Wildpret; die Eber heiſt eine Schwein-Saue, oder Sau-Schwein, ein hauend Schwein oder Keuler; die Mutter aber eine Bache, welche ſetzet. Schwein-Hätze wird auch ein Säu-Jagen genannt.

Sauerampffer / wächſt hin und wieder auf den Feldern, Wieſen und Gärten, und wird für Entzündung des Magens, der Leber und Miltz; für Geſchwulſt der Augen und den Grieß gebrauchet.

Sauer-Brunnen/Sauer-Waſſer/ſind ſchöne, klare und helle, aus der Erden hervor ſpringende, mineraliſche Waſſer, welche von unterſchiedlichen Geſchmack, doch insgemein ſäuerlich; und werden von einem ſcharffen unterirdiſchen und mineraliſchen Saltz, welches zur Geſundheit ſehr dienlich, zubereitet. Es ſind aber ſolche Sauer-Brunnen wegen ihrer Mineralien, die ſie bey ſich führen, ſehr unterſchiedlich, indem einige Eiſen und Vitriol, andere ein Nitrum, wieder andere einen Schwefel bey ſich führen. Die Sauer-Brunnen dienen vornemlich wider die Verſtopffungen der innerlichen Theile des Untern-Leibs, in allen Hypochondriſchen und Scorbutiſchen Beſchwerungen, Hauptweh, Wahnwitz, Schwindel und ſchwerer Noth, Gelbe- Waſſer- und Miltzſucht, Stein, u. d. g. doch daß die, ſo Eiſen und Vitriol führen, mehr eröffnen, und in langwierigen Kranckheiten, die, ſo ein Saltz oder

Sal-

Salpeter führen, gegen den Stein und Nieren-weh, beſſer thun: Schwindſüchtigen aber und Hectiſchen, wo Lunge und Leber nicht wohl beſchaffen, oder die innerliche abſceſſus haben, ſind ſie nicht zu rathen, auſſer dem ſo genannten Stadt-Brunnen zu Wildungen, und dem Selterer, welche auch Lungenſüchtigen dienlich ſind.

Sauer=Kraut/ wird von dem Weiß=oder Kappes=Kraut alſo gemacht: Man lieſet davon die beſten und härteſten Häupter aus, ſchneidet oder hobelt ſie mit dem Kraut-Hobel oder Scharp-Eiſen klein, tritt es derb in die Fäſſer, und ſaltzet es gehörig; einige Leute pflegen auch Kümmel, Dille oder Wachholder=Beere darunter zu nehmen, damit es einen kräfftigen Geſchmack bekomme, und geſünder zu genieſſen ſey. Läſſet man die Kraut-Suppe, die durch das Treten heraus kommt, darauf ſtehen, ſo iſt es beſſer, manche gieſſen auch an ſtatt der Suppe Waſſer darauf, ſolches iſt aber nicht ſo gut, alsdenn tritt man es ſcharff ein, leget einen Deckel oder reines Bretgen darüber her, und beſchweret es mit Steinen. Gieſſet man etwas Wein=Eßig darauf, ſo wird es viel wohlſchmeckender. Die Fäſſer und Tonnen ſollen zuförderſt fein rein abgewaſchen, gut gebunden, und allenthalben wohl verpicht ſeyn, damit ſie nicht auslauffen, denn, wenn dem Kraut das Waſſer entgienge, würde es nicht lange gut bleiben. Manche gebrauchen auch hierzu gute Wein=Fäſſer, als welche dem Kraut einen feinen weinſäurlichen Geſchmack geben. Man pfleget auch das Kraut auf folgende Art einzulegen: Es wer-

werden zuvörderſt die äuſſern Blätter davon genommen, die Häuptlein in vier Theile getheilet, und von dieſen die Strüncke oder Rippen nach der Länge, doch alſo, heraus geſchnitten, daß die Theile annoch zuſammen bleiben. Hierauf brühet man dieſes Kraut ein wenig mit heiſſem Waſſer, nimmt dieſes heraus, leget ſolches in ein Fäßlein, das auf der Seite einen Zapffen hat, gieſſet halb Wein und halb Waſſer darüber, wenn man zuvor ein wenig Saltz und Sauerteig darinnen zerlaſſen, ſchläget das Fäßlein feſte zu, und behält es zum Gebrauch auf, es muß aber ſolches immerzu das unterſte zu oberſt geſtellet werden. Wenn dieſes einmal aufgethan worden, dauert es nicht lange, dahero ſoll man öffters in dieſem Fall nachſehen, und es fleißig ſäubern, daß es nicht anlauffe. Das Sauer-Kraut iſt zwar mehrentheils eine gute Speiſe vor gemeine Leute, die es wieder ausarbeiten können; es hat ſich aber offt ſchon ein Wohlhabender damit delectiret, auch mancher Patiente daran wieder erholet. Man pfleget es entweder allein mit Butter oder Schweinen-Fett zu kochen, und ein wenig Mehl daran zu brennen, oder an Hüner, Gänſe, Enten, Capaunen, Hechte, Schweinen-Fleiſch ꝛc. zu thun. Es wird auch mit Zucker eingemacht, und bey ſolennen Gaſt-Gebotten und Ausrichtungen unter den andern Confituren mit aufgeſetzet. Mit puren Waſſer abgekocht, und wieder kalt werden laſſen, kan es mit Oel und Eßig abgemacht, als ein Sallat genoſſen werden.

Sauerteig, heiſſet ein Stück Teig, ſo man verſauren läſſet, und folgends unter einen friſchen

Teig

Teig menget, denſelben damit aufgehen zu laſſen. In Ermangelung des Sauerteigs kan man etwas Salpeter nehmen, oder wer Sauerteig das gantze Jahr durch haben will, nehme den Schaum von gierenden Moſt, vermiſche ihn mit Hirſen-Mehl, knete es zu einem Teig, mache aus demſelben Küchlein, und laſſe ſie an der Sonnen drucknen; dieſe werden hernachmals zu Pulver geſtoſſen, und an ſtatt des Sauerteigs gebrauchet.

Sau-Kraut/ ſiehe **Nacht-Schatten**.

Saum/ Preiß/ Krone/ iſt der Streiff, welcher an einem Pferde zwiſchen dem Horn und Fleiſch oben um den Huff gehet; dieſer ſoll ſubtil und nicht feiſt, auch ziemlich mit Haaren bewachſen ſeyn, damit die Haut vor der Kälte bewahret bleibe. Wenn einem Pferd über dem Huff der Saum aufbricht, ſo beſchneidet ihm den Huff bis auf das Fleiſch, nehmet Honig, Wachs, Hartz, und Hut-Zucker, laſſets mit einander zergehen, ſo wird eine gute Salbe daraus, welche ihr ihm laulicht in den Schaden gieſſen müſſet, wovon es bald heilen wird. Oder, ſchneidet das Haar um den Schaden mit Fleiß hinweg, und ſäubert den ſchadhafften Ort fein ſubtil mit einem Scheer-Meſſer, ſtreuet allein geſtoſſenen Canari-Zucker darein, leget ein wenig Baumwolle darauf, verbindet es mit einem leinenen Tuch, laſſet es fünff oder ſechs Tage alſo ſtehen, ehe ihr es wieder aufbindet, es heilet geſchwinde ohne Schmertzen und Schwären. Oder brennet Hüner-Koth zu einem ſchwartzen Pulver, und ſtreuet es dem Pferd in den Schaden.

Sauſen in den Ohren/ iſt eine Kranckheit, die

von Flüſſen und Dünſten entſtehet, ſo auf die Gefäſſe fallen, wodurch das Gehör zu dem Gehirn geführet wird, und dieſelben unordentlich bewegen, um deswillen ſie bey hitzigen Fiebern, Schwindeln u. d. g. ſich gerne ſpüren läſſet. Ein kräfftiges Mittel darwider iſt, daß man ein Tröpflein Maus-ohr-Safft, oder warmen Spicken-Oels, oder bittern Mandel-Oels, mit ſüſſem Wein und Weyhrauch vermengs, in das Ohr flöſe.

Scabioſen/ blaue Korn-Roſen/ iſt ein wildes Heil-Kraut, das auf dürren Feldern und Hügeln wächſt, länglichte, wollige und gekerbte Blätter, bleichblaue Blumen, und einen bittern Geſchmack hat. Es iſt ein herrliches Bruſt-Lungen- und Wund-Kraut, erwärmet, erweichet, eröffnet, treibet den Schweiß, reiniget das Geblüt, benimmt ihm die Schärffe und wehret der Fäulniß. Es machet leicht Auswerffen, benimmt den Huſten, das Keichen und Seitenſtechen, dienet den Schwindſüchtigen, widerſtehet den anklebenden Kranckheiten. Aeuſſerlich gebraucht, heilet es alte Geſchwür und Fiſteln. Der friſch ausgepreßte Safft, oder ein mit dem Kraut zugerichtetes Bad, vertreibt die Flechten, Rauden und Krätze.

Scammonium/ dieſes Gewächs hat eine lange, dicke, inwendig aber weiſſe, und mit weiſſen Safft angefüllete Wurtzel. Aus dieſer ſteigen Ellen hoch die Stengel und Reben auf, welche ſich um die beygeſetzten Stöcke hinauf ſchlingen und winden. Die Blätter ſind glatt, die Blüthe iſt licht-roth, und wie ein Kelch geſtaltet. Aus dieſer Wurtzel und Kraut wird ein dicker Safft bereitet, ſo Scammonium

monium heiſt, welcher recht iſt, wenn er wie ein Gummi hell, licht, brüchig, milchich, und nicht mit Wolffs-Milch, oder Spring-Körner-Safft, verfälſchet iſt. Er purgiret hefftig, führet die Gall und Gewäſſer ab, zerbeißt aber das Eingeweide, wird deswegen auf mancherley Art corrigiret, und darff nur bey ſtarcken Leuten gebraucht werden.

Schaaf / iſt ein bekandtes und vollkommen nutzbares Thier, das Wolle trägt, und Milch giebet. Den erſten Unterſcheid der Schaafe macht die Farbe. Die weiſſen werden vor die beſten gehalten, weil ihre Wolle alle Farbe annimmt, welches die braune, ſchwartze oder falbe nicht thut. Den zweyten Unterſcheid macht die Gröſſe. Die Ungariſchen ſind ſehr groß, und nächſt dieſen die Frieſiſchen. In Deutſchland und Pohlen ſind ſie durchgehends kleiner, und die kleineſten ſind die ſo genannten Heydeſchnocken im Lüneburgiſchen. Ferner ſind etliche einer dürren bergigen; andere einer ebenen fetten Weyde gewohnt, und ſie gedeyen nicht, wenn ſie von der einem auf die andere gebracht werden. Etliche tragen des Jahrs zwey = andere nur ein mal; jene ſind beſſer zum Schlachten, dieſe beſſer zur Zucht. Endlich wird bey etlichen die Wolle des Jahrs zweymal, wie in Schleſien, bey andern nur einmal abgenommen. Ein gutes Schaaf muß kurtze Beine, einen ſtarcken Leib, dicke und krauſe, doch nicht verworrene, und zarte Wolle, nebſt einem rauhen Bauch haben. Schaafe ſind vielen Kranckheiten unterworffen, weswegen die Schäfer groſſe Sorgfalt davor tragen müſſen. Die Nutzbarkeit dieſes Vie-

hes

hes kan nicht genug gerühmet werden. Die Alten haben geſaget: Ein Schaaf habe einen güldenen Fuß; denn alles, was daran iſt, oder davon kommt, iſt zu gebrauchen. Das Fell und die Wolle dienen zur Kleidung, ſeine Milch giebt gute Käſe, das Fleiſch iſt eine niedliche Speiſe, aus den Därmen werden die beſten Säiten, und der Miſt giebet den beſten Dünger.

Schaaf-Garbe / iſt ein Kraut, das an trocknen Orten, ſonderlich um die Zäune wächſt. Es treibt niedrige Stengel, und die Blätter ſind wie Stoppeln der jungen Vögel, und wegen ihrer Menge nicht zu zehlen. Die Blumen ſind weiß oder Fleiſchfarb, und kommen in kleinen Büſcheln. Es iſt ein ſonderlich Wund-Kraut, innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen, ſtiſlet allerhand Blut-Flüſſe, tödtet die Spul-Würme, treibet den Harn und Stein, vertreibet die Waſſerſucht, zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe, wenn es im Wein oder Waſſer geſotten, und davon Morgens und Abends getruncken wird. Der friſche Safft, oder das Kraut zerſtoſſen, Pflaſter-weiſe aufgelegt, oder auch zu Pulver gerieben aufgeſtreuet, heilet alte Schäden, Fiſteln und gifftiger Thiere Stiche. In Milch geſotten, und davon getruncken; oder gepülvert, ein Quentlein täglich in einer Brühe eingenommen, dienet wider alle Beſchwerungen der Bruſt, Geſchwüre der Lungen und Schwindſucht.

Schaaf-Nöſſer / iſt ein Name, der allerley Schaaf-Vieh zugleich begreifft, alte und junge Hämmel, Lämmer, und Schaaf-Mütter.

Das

Das Wort Schaafe bedeutet allein die tragende, oder Mutter-Schaafe.

Schaaf-Schure/ heißt bey einer Schäferey diejenige Arbeit, da dem Schaaf-Vieh die Wolle abgenommen wird. Den einſchürigen Schaafen nimmt man die Wolle im Früh-Jahr zu Ausgang des Aprils, oder Anfang des Mäyen ab; den zweyſchürigen aber das erſtemal, etwan drey Wochen vor Himmelfahrt, und die wird die Winter-Wolle genennet, das andere mal aber die Woche vor Michaelis, und heißt die Sommer-Wolle, ſo auch beſſer als jene. Den Tag vor der Schaaf-Schure treibet man ſie in einen Teich, oder durch ein flieſſend Waſſer, und wäſchet ſie ſauber ab, (welches die Schaafe ſchwemmen heißt,) damit die Wolle fein rein werde. Wenn die Schaafe gewaſchen, und es fällt unſauber Wetter ein, muß man ihnen rein Stroh unterſtreuen, daß ſie ſich nicht wieder garſtig machen. Denen Schaaf-Scheerern iſt wohl einzubinden, daß ſie fein vorſichtig die Schaafe ſcheeren, und ſie nicht, wie offt geſchiehet, ſchneiden und verletzen. Unter dem Scheeren iſt am beſten, man bindet ihnen alle vier Füſſe zuſammen, daß ſie nicht zappeln können, und die Scheeren verhindern, oder ihre Verletzung ſelbſten verurſachen. Je kürtzer die wolle abgeſchoren wird, je beſſer iſt es. In währender Schure muß man Achtung geben, ob die Schaaf-Scheerer nicht Wolle veruntreuen und einſtecken; wie man denn auch zu Wegtragung der Wolle treue und gewiſſe Perſonen haben muß. Die Lämmer-Wolle wird

wird beſonders gethan, weil ſie viel zärter und ſubtiler als andere iſt. Die neubeſchornen Schaafe ſoll man, wenn die Lufft nachmahls rauh und hart iſt, nicht gar zu weit von den Ställen abtreiben. Einige ſtehen in den Gedancken, wenn man den Schaafen im wachſenden Mond die Wolle abnähme, wächſe ſie ihnen deſto beſſer.

Schaart / iſt ein groſſer runder küpfferner Tiegel, auf Füſſin ſtehend, mit einer küpffernen feſt einſchlieſſenden Decke verſehen, worinnen Paſteten gebacken, auch andere Speiſen zugerichtet werden; wird oben und unten mit glühenden Kohlen beleget.

Schabe / ſiehe **Motte.**

Schaben-Kraut / wächſt an den Ränden der Gräben, Pfütze und Teiche. Das Kraut ſamt den Blumen iſt gut wider die Entzündung der Augen, it. die Haare gelb zu färben, und die Motten aus den Kleidern zu vertreiben.

Schachtel / iſt ein von gantz ſchwachen und ſchwancken höltzernen Blättern rund oder oval zuſammen gefügtes Behältnis, mit dem darzu gehörigen Deckel verſehen, worinnen man allerhand zu verwahren und beyzulegen, auch zu verpacken pfleget. Sie ſind von unterſchiedener Gattung, groß, klein oder mittel.

Schäferey / **Schäfer-Hof** / mit dieſem Namen wird entweder die Heerde, oder der Ort, wo ſie gehalten wird, gemeynet. Eine Schäferey iſt bey dem Land-Bau eine ſehr nutzbare Sache; dieweil aber durch unziemliches und überflüßiges Halten der Schaafe, ſo wohl in den Feldern

dern und Forſten, als in dem Feld auf Aeckern und Wieſen viel Schaden geſchehen, und die Nachbarn beſchweret werden können, ſo iſt in guten Landes- und Policey-Ordnungen verſehen, daß, wer Schaafe oder eine gantze Schäferey zu halten befugt, ſeines Rechts nicht mißbrauche, noch über die hergebrachte Befugniß, oder eingeführte Ordnung ſchreite, die aber deſſen nicht befugt, ſich dißfals keiner Neurung unterſtehen dürffen. In Rechten wird unter dem Namen einer Schäferey begriffen alles, was zum Unterhalt der Schaafe erfordert wird, als Scheuren, Ställe, Wieſen, Weiden, Hut und Trifften.

Schafft-Heu/ Roßſchwantz/ iſt zweyerley, groß und klein; beyde haben runde hole Stengel. Jenes hat an ſtatt der Blüthen traublichte Gewächſe, und eine weiſſe Wurtzel: Das kleine hat weiſſe Blüthen, und eine ſchwartze Wurtzel, ſo ſich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieſes Kraut meiſtens in Gräben gefunden, und zum Blutſtillen und Geſchwüren, auch zu andern Zufällen der Nieren und Blaſen gebraucht. Das kleine brauchen die Mägde zum Scheuern.

Schalen/ ſo nennet man das Horn um der Hirſche Läuffte herum, it. die vorderſten Klauen am jeden Lauff.

Scham-Kraut/ ſtinckende Melte/ wächſt in etlichen Gärten, und auch an Zäunen. Der Geruch des Krauts dienet wider den Grind, faule Schäden und Wunden

Scharbock/ ſiehe **Mund-Fäule.**

Scharley/ groſſe oder Römiſche Salbey/

 iſt

iſt ein Garten-Gewächs, das durch Pflantzen und Säen vermehret wird. Es iſt nichts anders als eine weiſſe Salbey, mit rauhen Aſchen-farben Blättern, und bleich-blauen Blumen. Es wärmet und trocknet, ſtärcket den Magen, verzehret alle kalte Feuchtigkeiten, verbeſſert das Geblüt, iſt ſonderlich gut wider den weiſſen Fluß, und andere dergleichen Weiber-Kranckheiten. Das Pulver von den Blättern erreget das Nieſen, und reiniget das Gehirn von Flüſſen. Das Kraut in Wein geſotten, oder friſch aufgelegt, heilet Wunden und eyterige Schäden, verzehret die Geſchwulſt, und vertreibet die blauen Mähler vom Schlagen oder Fallen. Der Saame mit Wein getruncken, ſtärcket das Gedächtniß, und reitzet zu der Liebes-Luſt. Ein Saam-Körnlein in das Auge gelaſſen, und etliche mal herum getrieben, nimmt den hinein gefallenen Staub hinweg, reiniget und macht es helle. Das Waſſer aus dem Kraut mit Wein diſtillirt, hilfft kräfftig wider den weiſſen Fluß. Der Spiritus aus den Blumen thut dem Haupt und der Mutter ſehr gut, und befördert die monatliche Zeit und Geburt. Die Weinſchencken hängen Scharley mit Holunder-Blüthen in den Wein, ihme eine ſchöne Farbe und lieblichen Muſcateller-Geruch zu geben, er rauſchet aber davon leicht, und machet Kopfweh.

Scharp- oder Kraut-Hobel/ iſt eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten durchſchnitten, und mit einem ſcharff-geſchliffenen Eiſen unterſchieden, worauf in der Küche das Kraut oder die Gurcken zum Sallat klein geſchnitten werden.

Schat-

Schatten-Kraut/ ſiehe Stern-Kraut.

Schauffel/ iſt ein eiſernes Inſtrument, womit man den Schutt oder andern Unrath in einem Hauſe, in andere Gefäſſe einzuſchauffeln pfleget; in der Küchen brauchet man ſie, die Kohlen damit aus dem Ofen zu holen, und ſelbige in die Kohl-Pfanne zu faſſen.

Scheben / heiſſen diejenigen Spaltzen und Spreu, ſo aus dem gehechelten Flachs und Werck heraus geklopffet werden.

Scheffel / iſt ein Maaß, womit trockne Sachen, Korn, Saltz, Obſt und dergleichen gemeſſen werden. Er iſt nicht allenthalben gleicher Gröſſe, und faſt von einer Stadt zur andern unterſchiedlich, z. E. eine Laſt Korn hält zu Dantzig und Hamburg 60. zu Magdeburg 72. Scheffel.

Scheffel/ ſiehe Stutz.

Scheide-Müntze / iſt kleine Müntze von geringem Werth, die allein dienet die Leute im täglichen Einkauff kleiner Nothwendigkeiten zu ſcheiden; im Gegenſatz der Groben oder Handels-Müntzen, als da ſind Thaler, Zweydrittel- Halbe- ein Drittel- und ein Viertel-Thaler.

Scheide-Waſſer/ iſt ein ſcharffes, beiſſendes Waſſer, aus Vitriol und Salpeter, worzu von einigen noch Alaun und Saltz geſetzet wird, bereitet und vornemlich zur Scheidung der Metallen dienlich. Auſſer dem wird es von verſchiedenen Künſtlern, Eiſern-Aetzern, Kupfferſtechern, und dergleichen gebraucht.

Scheit / iſt ein groſſes aus einem Klotz oder Waltze geſpaltenes Stücke Holtz, ſo man im Ofen

oder auf dem Heerde verbrennen will. Was von Ober-Holtz nicht zum Bauen dienlich, wird zu Scheiten geſchlagen. Die Scheite werden an einigen Orten zwey Ellen, oder vier Schuh, an andern aber nur ſieben Viertel-Ellen, oder drey und einen halben Schuh, auch wohl nur anderthalb Ellen oder drey Schuh lang gemacht. Bey dem **Scheit oder Claffter-Schlagen** muß man vor allen Dingen wohl mercken, daß die Waltzen oder Klötzer, nach rechter Länge der Scheite nicht zerhauen, weil dadurch vieles in die Späne abgehet, ſondern mit der Säge zerſchnitten werden. Die Scheit- oder Claffter-Schläger müſſen keine gantzen Klötzer in die Waltzen einlegen, ſondern ſolche, ſie mögen ſeyn, wie ſie wollen, in Scheite zerſpalten, auch die Scheite in gleicher Länge ſchneiden, ob gleich die Aeſte bisweilen hinderlich wären, ſo etwa ein paar Zoll ausmacht, ſonſt könte der Anſchlag oder die Holtz-Taxe nicht richtig gemachet werden, wenn dieſes bey den Waltzen oder Klötzern nicht in Acht genommen wird, ſo gehet durch jeden Hieb wenigſtens eine Viertel-Elle Holtz ab, welches denn allezeit bey nahe die ſiebende Claffter Holtz Abgang macht. Eine jede Sorte Scheite muß zuſammen geſetzet werden, ingleichen müſſen die Unterlagen nicht von Latten-Stangen und ſpaltigen Scheiten, ſondern von dürren Stangen ſeyn. Die Scheite muß man nicht auf die ſcharffe oder hohle, ſondern, fein dichte in einander, auf die flache Seite legen. Sie müſſen nicht nur forne, ſondern auch hinten die rechte Weite und Höhe haben, und iſt dabey wohl zuzuſehen, daß nicht kurtze und krumme

Spannen-

Spannen-lange Stücklein, welche die Scheit-Schläger von Brüchen oder Qvirlen abgeſtümmelt, zerſchlagen, und damit ihre Claſſtern ausſetzen. Die aus den Waltzen oder Klötzern geſpaltete Scheite, werden **Kern-** oder **Lager-Scheite** genennet, zum Unterſchied der **Stock-Scheite/** welche aus denen ausgerotteten Stöcken mit groſſer Mühe geſpaltet, und ebenfals der Claffter nach verkauffet werden. Die **Böttger-Scheite** werden groß und ſtarck gelaſſen, und nicht ſo offt, als die zum Brennen beſtimmte Scheite geſpalten, damit ſie deſto beſſere Dienſte thun können. Sie werden theurer, als andere Kern-Scheite bezahlet.

Schell-Fiſch/ iſt eine kleine Art, Kabeliau, die in der Nord-See gefangen wird. Er hat in der Länge zwiſchen ein und zwey Fuß einen platten Kopf, groſſe Augen, dicken und weiſſen Bauch, grauen Rücken, und gar keine Schuppen. Sein Fleiſch iſt weiß, zart, wohl-ſchmäckend, die Leber aber ein niedlicher Biſſen. Er wird aus dem Saltz gekocht, mit klarer Blutter übergoſſen, und wenn man will, etwas Meſtrich dazu genommen.

Scherpe/ heiſſet der andere Aufguß auf die bey dem gekochten Weiß-Bier oder Breyhan überbliebenen Treben oder Träber.

Scheuer-Faß/ iſt ein rundes, flaches, höltzernes Faß, worinnen die gebrauchten Schüſſeln, Teller und Töpffe, wieder rein gewaſchen werden.

Scheune/ iſt ein Gebäude, ſo zum Land-Bau gehöret, und gebrauchet wird, unausgedroſchen Geträyde, oder Heu, darinnen aufzulegen. In der Mitte hat ſie ein hohes und weites Thor, welches

an der andern Seite einen gleichen Ausgang haben ſoll, damit ein geladener Korn-Wagen hinein, und hindurch fahren könne. Zu beyden Seiten iſt ein Raum, die Banſe genannt, allwo das Gedrävde in Garben aufgeſchöbert oder gebanſet wird. Zwiſchen dieſen Thoren iſt die Tenne, welche mit gutem Laimen wohl ausgeſchlagen, und fein geebnet ſeyn ſoll, damit das Korn rein ausgedroſchen werden könne.

Schiefer/ iſt ein dunckel-brauner geſchmeidiger Stein, der ſich in dünne Blätter ſpalten läſſet, und zu Schreib-Tafeln, Tiſch-Blättern, vornemlich aber zum Dach-Decken, gebrauchet wird. Ein Schiefer-Dach muß ſteiler als andere Dächer angeleget werden, damit ihm Wind und Wetter weniger ſchaden. Daſſelbe wird aus Schiefer-Tafeln oder Platten, welche von dem Schiefer-Decker, durch Hülffe des Schiefer-Hammers, mit Schiefer-Nägeln eingeſchlagen, und alſo geleget werden, daß immer die niedere von der höheren überdecket werde.

Schiefer-Zähne/ ſeyn diejenigen ſehr ſpitzigen Zähne, welche, ſonderlich bey den Ferckeln, den andern immer vorſtehen, und verhindern, daß ſolche davor nicht freſſen können, weil ſie ſich damit in das Zahn-Fleiſch ſtechen. Dieſe Zähne müſſen ihnen mit einer Zange abgezwicket, oder ſo bald man es gewahr wird, ausgeſchlagen werden. Man merckt aber dieſes Ubel an denen Ferckeln gar bald, denn ſie ſchmatzen gantz auſſerordentlich, und laſſen die Körner, ſo ſie freſſen ſollen, aus dem Maul fallen.

Schiff und Geſchirre/ begreifft alles dasjenige

ge Geräthe und Werckzeug, ſo ein Land-Wirth bey ſeinem Feld-Bau nöthig hat; als Wagen, Pflüge, Egen, Wieſen-Hobel, oder Wieſenſchleppen, Pflug-Schleiffen, Ege-Schlitten, Waltzen, Wagen-Körbe, Wagen-Tücher, Miſt-Haken, Rade- und Spitz-Hacken, Schauffeln, Schüppen, Spaten, Senſen, Sicheln, Heu- und Miſt-Gabeln, Heu-Bäume, Heu-Seile; allerley Sorten Ketten, Stricke und Leinen, Miſt-Tragen, Schiebe-Karren und Radebergen, höltzerne und eiſerne Harcken, Pfahl-Eiſen, Kraut-Streiche, Futter- oder Heckerlings-Bäncke, Dengelzeug, Schleif und Wetz-Steine, die völligen Pferd-Geſchirre an Zäumen, Zügeln, Acker- und Fahr-Kummten, Sätteln, Seiten-Blättern, Reit-Scheiden, Hinter-Zeug ꝛc. welches alles ein ſorgfältiger Hauß-Wirth jederzeit, im guten Stande, zu haben gefliſſen ſeyn ſoll.

Schild-Kröten/ ſind vier-füßige Thiere, die auf der Erden und im Waſſer leben, deren Leib mit zwo harten Schalen, die man Padden nennet, wie mit Schilden, bedeckt iſt. Die untere iſt platt, die obere etwas rund erhaben. Unter denſelben gehen der Kopf, Schwantz, und die vier Füſſe hervor, doch ſo, daß ſie eingezogen, und mit der Schaale bedecket werden können. Sie hecken offt, und pfleget eine alte Schild-Kröte in einem Jahre wohl tauſend Eyer zu legen. In Europa werden auch Schild-Kröten hin und wieder gefunden, die aber ſehr klein, und nur eine groſſe Herren Speiſe ſind. In groſſen Gärten und Teichen werden ſie vielmal nur zur Luſt gehalten.

Schilf/ ſiehe Rohr.

Schimmel/ iſt ein unvollkommenes Gewächs, ſo von übriger Feuchtigkeit entſtehet, und ſich an die Dinge anſetzet, blau oder gründlich, auch wohl vermiſcht von allerhand Farben. Wenn man den Schimmel durch ein Vergröſſerungs-Glas anſiehet, iſt er wie eine bundte Wieſe anzuſehen; es gehen aber die meiſten Hälmlein auf kleine Knöpfflein aus, wie die jungen Schwämme. Der Schimmel wird aus der Ausdämpffung erzeugt, indem er ſich Flocken-weiß anſetzt, dieſelbe wird durch die äuſſerliche feuchte und warme Lufft befördert, weil die Wärme die Dünſtung ausziehet, die Feuchte aber ihr den Stoff giebt, daher der Schimmel in Sommer eher, als im Winter ſich anſetzet, und ſafftige, ſchmierige Dinge leichtlich verſchimmeln.

Schimmel/ heiſſet im Reut-Stall ein gewiſſes Haar der Pferde, ſo mit weiß eingeſprengt. Nachdem der weiſſen Haare mehr oder weniger, und ſo oder anderſt zerſtreuet liegen, werden die Schimmel genennet Apffel-Schimmel/ Blau- oder Eiß-Schimmel/ Fliegen-Schimmel/ Roth-Schimmel/ Spiegel-Schimmel und Schwartz-Schimmel.

Schincken/ iſt die Keule, oder auch die Schulter von einem Schwein. Er wird vor ein niedliches Eſſen gehalten, wenn er wohl geräuchert, und wohl zugerichtet iſt. Die Weſtphäliſchen und die Pomeriſchen haben den Ruhm vor andern, welches der guten Eichel-Maſt, ſo in ſelbigen Landen überflüßig iſt, vornemlich mag zugeſchrieben werden, worzu aber auch die Art zu räuchern, und

der

der Rauch ſelbſt, der von harten Eichen, oder Büchen-Holtz kömmt, nicht wenig beytragen. Wer einen Schincken gut räuchern will, der laſſe ihn erſt acht Tage friſch liegen, daß er mürbe werde, den lege man ihn in Saltz auf acht Tage, und wenn er heraus genommen, drucke man die Peckel mit einer darauf gelegten Laſt wohl aus, ſaltze ihn noch einmahl auf der Fleiſch-Seite, nach dreyen Tagen hängt man ihn in eine Rauch-Cammer, und gebe ihm einen feinen Rauch von Eichen- oder Nuß-Blättern, von Wacholder oder Roßmarin, und andern wohlriechenden Kräutern. Wenn er gekocht werden ſoll, muß er erſt in laulichen Waſſer ausgewäſſert werden, dann in einen engen Schincken-Keſſel geſteckt, auf deſſen Boden etwas Heu, mit ein paar Zwiebeln gelegt, und mit wenigem Waſſer geſotten werden. In ſolcher Brühe läſſet man ihn halb erkalten, nimmt ihn ſodann heraus, läſſet die Brühe abtrauffen, ziehet ihm die Schwarte ab, beſteckt das Fleiſch mit Näglein, oder beſtreuet es mit Pfeffer, decke die Schwarte wieder darüber, und läſſet ihn vollends erkalten.

Schindeln/ ſind kleine einer Hand breite und etwas lange Bretlein, welche in einander gefüget, oder über einander ſchlagend aufgenagelt werden, ein Hauß damit zu decken. Weiln ſolche Dächer der Feuer-Gefahr ſehr unterworffen, werden ſie nicht gerne geſtattet, wo man es ändern kan. In den Holtzungen iſt auch wohl Acht zu haben, wie mit dem Schindel-Machen räthig umgegangen werde, daß keine junge, ſondern alte ausgewach-

ſene Bäume dazu genommen, und zuvor recht ausgeſehen, zu rechter Zeit geſchlagen, und nicht auf der Stelle verarbeitet, ſondern weggebracht werden.

Schirling / Wüterich / iſt ein wildes Kraut, ſo an wilden ſchattigen Orten, in den Wegen und Aeckern, neben alten Mauren u. ſ. f. wächſt. Seine Blätter gleichen dem Garten-Kerfel, der Saame dem Aniß, und die Wurtzel dem Paſtinack. Es hat einen widerlichen Geruch, und iſt ein ſchädliches gifftiges Kraut für Menſchen und Vieh. Doch haben einige mit der Wurtzel die harten Geſchwüre der Leber und Miltz geheilet, und davon innerlich eingegeben. Aeuſſerlich dienet das Kraut zu allen hitzigen Schäden, wenn es zerſtoſſen und Pflaſter-weiſe aufgeleget wird. Grün aufgebunden, iſt es ein kräfftiges Mittel wider die Roſe, wird auch wohl auf die geſchwollene Miltz gelegt. Der Safft benimmt alle Schmertzen, wo er hin geſtrichen wird. Die Wurtzel klein geſchnitten und in ungeſaltzener Butter gebraten, durch ein Tüchlein gewunden, iſt eine vortreffliche Läuſe-Salbe.

Schirr-Meiſter / iſt der erſte unter denen Acker-Knechten auf einem Meyer-Hof oder groſſen Vorwercke, dem das Geſchirr zu ſeiner Verwahrung und Rechenſchafft anvertrauet, und die Aufſicht über die andern Knechte und Jungen anbefohlen iſt. Er muß vollkommenen Verſtand und Wiſſenſchafft von allerley Schirr-Arbeit und Werckzeug haben, auch ſelbiges verbeſſern, und ſelbſten zimmern und ſchnitzen können. Er ſoll allerhand gebräuchlichen Werckzeug zweyfach

oder gedoppelt und im Vorrath haben, als ſonſten die Anzahl ſeiner Knechte erheiſchet, damit, wenn etwas abgehet, abgenutzt und verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, man ſtracks ein anders an derſelben ſtatt habe, damit der Arbeiter nicht verhindert, an der Arbeit nichts verſäumet, noch den Nachbarn mit Entlehnen Verdruß und Ungelegenheit gemachet werde. Er ſoll ſeine Schirr-Kammer reinlich, und alles darinnen ordentlich halten, ein jedes an ſeinem gehörigen Ort ſtellen und aufhängen, und den Schlüſſel dazu nicht einem jeden preiß geben, ſondern ſelbſten auf- und zuſchlieſſen; er ſoll auch beſondere Aufſicht auf die Knechte und Acker-Fröhner haben, daß ſie ihre Arbeit der Schuldigkeit nach verrichten, und nicht feyren oder faullentzen, daß die Knechte ihre Ochſen und Pferde treulich und fleißig füttern, nichts veruntreuen oder verpartiren, zu früher Tages-Zeit an die Arbeit fahren oder gehen, bey rechter Zeit wiederum Feyer-Abend machen, ihres Viehes wohl pflegen und warten, Wagen, Pflüge, Egen, Waltzen und anderes Ackerzeug nicht verwüſten, und Achtung geben, daß nichts muthwillig zerbrochen werde.

Schlaf/ iſt ein ſolcher Zuſtand des Menſchen, oder eines andern lebendigen Cörpers, da die äuſſerlichen Sinnen, ſamt der Bewegung aufhören, und gleichſam ohnmächtig werden. Denn ſo lange die Lebens-Geiſter in gehörigem Umlauff beharren, empfangen ſie gar leicht den Eindruck der äuſſerlichen Vorſtände, unterhalten die Empfindung derſelben in den Werckzeugen der Sinnen, und erregen

regen hinwieder innerliche gewiſſe Bewegungen. Dieſes nennen wir **wachen**/ und das Widerſpiel ſolchen Zuſtandes **ſchlaffen**. Schlaffen und Wachen wird von den Aertzten unter die Dinge gezehlet, die ſie unnatürlich nennen, und derer ordentliche Mäßigung zu Erhaltung der Geſundheit nöthig iſt. Wie lange man nach den Regeln der Geſundheit ſchlaffen ſoll, iſt mit Unterſcheid des Alters und der Leibes-Beſchaffenheit zu beantworten. Junge Leute ſchlaffen länger als die Erwachſenen, Fette und Völlige länger als die Magern, Melancholiſche länger als die Choleriſchen, und insgemein je lebhaffter die Leibes-Beſchaffenheit iſt, je kürtzer der Schlaf, weil die Flüchtig- und Flüßigkeit der Säffte ihren Umlauff beſtändiger unterhält. Wenn man vor bekandt annimmt, daß der Mittags-Schlaf die Verdauung befördere, wie wohl dieſes nicht von allen eingeräumt wird, ſo kan Kindern, oder alten Leuten, die einen ſchwachen Magen haben, dergleichen Hülffe wohl gegönnet werden; ſonſten wäre es beſſer, ſich deſſen zu enthalten, dieweil er Kopfweh, ſchwaches Gedächtniß und Trägheit verurſachen will.

Schlaf-Aepffel/ ſiehe **Roſen-Schwamm**.

Schlaf-Mittel/Schlaf-Trunck/ ſind ſolche Mittel und Artzneyen, die durch ihre Kälte und von derſelben verurſachte Gerinnung der Leibes-Säffte den Umlauff derſelben hemmen, und folglich den ſchlaf zuwege bringen. Sie werden in ſchmertzhafften und hitzigen Kranckheiten heilſamlich angewendet; in ſolchen aber, wo die Säffte vorhin faul und dicke ſind, als in der Waſſerſucht und dergleichen, zerſtöhren ſie die

die ſchon geſchwächte Leibes-Kräffte, und verurſachen den Todten-Schlaf, oder gar den Tod.

Schlaf-Tranck / ſiehe **Schlaf-Mittel.**

Schlag / iſt eine plötzliche Unterbrechung aller Lebens-Kräffte und Bewegungen durch Verſtopffung des Anfangs der Nerven: Oder eine ſchnelle Stürtzung aller Würckungen der Seelen und des Leibes, durch Hemmung des Umlauffs der Säffte, in dem Gehirn. Dieſe Kranckheit iſt von der fallenden Sucht darinnen unterſchieden, weil ſie alle Bewegungen auf einmal abbricht, die doch in der fallenden Sucht einiger maſſen noch übrig bleiben; und von dem Todten-Schlaf, indem daß dieſer den Athem nicht ſo hart beklemmet. Der leidende Theil iſt das Gehirn, wenn in demſelben das Geblüt geſtopffet wird, und wie gerinnet. Die **Urſachen** ſolcher Verſtopffung kommen theils von ungeſunden ſchweren Speiſen, oder Sachen, ſo die Säffte verdicken; theils von ſchädlichen Einfluß gewiſſer Geſtirne, ſonderlich des Monds. Die **Vorläuffer** dieſes Zufalls pflegen zu ſeyn Kopff-Schmertzen, Betäubung, Schwindel, Trägheit, Knirſchen der Zähne im Schlaf, Uberfluß des Schleims aus der Naſen und des Speichels. Die **Gefahr** der Kranckheit iſt aus der Beſchwärnuß des Athems abzunehmen, nachdem dieſelbe ſtärcker, oder gelinder iſt. Wo ſich ein Schnarchen dabey einfindet, oder ein Schweiß ausbricht, iſt die Hoffnung des Lebens verlohren. Wenn der Zufall plötzlich ankömmt, iſt ihm leichter zu helffen, als wenn ein gelindes Fieber vorher gegangen. Hingegen wenn ein Naſen-bluten oder ein ſtarckes Fieber

der darauf erfolget, iſt es ein gutes Zeichen. Ein wiederholter Anfall iſt allezeit gefährlicher, als der vorhergegangene. Die dicke Herbſt- und Winter-Lufft bey ſtarcken und kalten Winden, pflegt Schlag-Flüſſe mitzubringen. So ſind auch völlige und flüſſige Leute vor andern der Gefahr unterworffen. Einen damit Befallenen muß man warm halten, mit leichten Speiſen, ſonderlich guten Fleiſch-Brühen mit Roßmarin, Majoran, Salbey, und dergleichen, angemacht, und mit dünnen Geträncken, guten Wein, doch nicht lauter, ſondern mit gekochtem Waſſer, oder Sauer-Brunnen verſetzet, verſorgen, am Leibe ſtarck reiben, ſonderlich an den äuſſerſten Theilen und wo möglich, durch herum tragen mäſſig bewegen.

Schlag/ iſt bey dem Froſt ein abgeholtztes Feld, das zu künfftigen Anwachs geheget wird. Dieſelben ſollen bey dem ſchwartzen ſo wohl, als laubigen Holtz, von Anfang geheget, und weder betrieben noch begraſet werden, ſo lange bis der Augenſchein gebe, daß es ohne Schaden geſchehen könne.

Schlagen/ ſagt man, wenn ein Rehbock, oder ein Hirſch, daß rauhe Häutgen von dem Geweyh abſchlägt.

Schlag-Holtz/ lebendiges Holtz/ Unter-Holtz/ wird das Laub-Holtz genennet, welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekömmt, und alſofort das erſte Jahr davon wieder ausſchlägt, Sommer-Latten treibt, und nachdem der Boden gut, oder das Holtz nach ſeiner Art gewächſig iſt, in acht, zehen, funffzehen, mehr oder weniger Jahren, wieder ſchlagbar

bar wird. Wenn kein Ober-Holtz vorhanden, fällt der Name Unter-Holtz weg, und wird es ſodenn nur Schlag-Holtz, oder lebendiges Holtz genennet, weil es beſtändig fortwächſet, und weiter keines Säens noch Pflantzens bedarff, ſondern allezeit vom Stock wieder ausſchläget. Das Schlag-Holtz giebt gute Gräſerey, und kan, nachdem die Gehaue drey, vier und mehr Jahre geſchonet, alsdenn zur Vieh-Weide gebraucht werden. Die Zeit, in wie viel Jahren das Schlag-Holtz abzutreiben, muß ein jeder Hauß-Wirth und Pfleger ſelbſten nach ſeiner Gelegenheit anordnen, und den Hau, wie er das Holtz am beſten nutzen kan, und nachdem er ſolches für ſeine Haußhaltung bedürfftig, einrichten. Wo ſo viel Schlag-Holtz vorhanden, daß man alle Jahr ein gewiſſe Refier oder Anzahl an Aeckern abtreiben kan, bleibet es ein ſtetiger Nutzen, ſonderlich, wenn der Stock kaum drey bis vier Zoll hoch gelaſſen, und fein glatt abgehauen wird, ſo ſchläget es auf denen Seiten in unterſchiedenen Sommer-Latten aus, und wird von Gehau zu Gehaue dichter; denn da zuvor nur ein Stamm geſtanden, ſchläget es wohl in zehen bis zwölff Sommer-Latten, und folgends in ſo viel Stämme aus. Vom Ausgang des May an, bis wieder im Herbſt, oder deutlicher zu ſagen, von der Zeit an, da das Laub heraus bricht, und bis es wieder abfället, ſoll man kein Schlag-Holtz fällen, denn es ſchläget nicht wohl wieder aus, weil der Safft Sommers-Zeit über ſchon in dem Stamm, Aeſten und Blättern, und nicht in der Wurtzel iſt, überdiß auch die Sonnen-Hitze den Wiederwachs hin-

dert. Die rechte Zeit das Schlag- oder Unter-Holtz zu fällen, iſt vom letzten September bis November, ſo bald das Laub anfängt zu fallen, oder vom Januario bis zu Anfang des Aprils, ehe das Laub ausſchläget. Am beſten iſt es, man laſſe erſtlich die gröſte Kälte vorbey, und laſſe alsdenn erſt den Holtz-Hieb angehen, weil ſonſten der ſtarcke Froſt auf den abgehauenen Stock allzuſtarck eindringen, und Schaden verurſachen möchte. Zum längſten ſoll das angewieſene Schlag-Holtz noch vor dem Mittel des Aprils gefället ſeyn, und ſo bald möglich aufgeräumet, und aus dem Gehaue heraus geſchaffet werden, damit an den jungen Sommer-Latten kein Schade geſchehe. Bey Abtreibung des Schlag-Holtzes ſoll wohl in Acht genommen werden, daß der Hieb oder Schnitt fein glatt und ſchräge gehe, damit der Regen, Kälte und Schnee nicht eindringen und Fäulniß verurſachen könne. Theils hauen es gar kurtz an der Erde weg, theils laſſen auch einen Stock von einer Viertel-Elle oder mehr ſtehen, daß die Sommer-Latten und Sproſſen häuffiger wieder ausſchlagen. In denen Gehauen des Schlagholtzes hat man nöthig, ehe etwas zu Feuer-Holtz angewieſen wird, daß man dasjenige Holtz, ſo zu Hopffen-Stangen, Reiff-Stäben, Latten, Leiter-Bäumen, Darrhorden-Stäben ꝛc. zu gebrauchen, zuvor aushauen laſſe, denn ſolches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brennholtz.

Schlag-Waſſer, iſt ein ſtärckendes Haupt- und Hertz-Waſſer, ſo mit Wein aus Schlüſſel- Mayen- und blauen Viol-Blumen gezogen wird, und in den Apothecken zu bekommtn iſt.

Schlamm / nennet man den Unrath, der aus den Teichen und Gruben heraus geſchaffet wird; ſolcher iſt zu Düngung der Felder ſehr bequem, und allem Geträyde dienlich; man muß ihn aber ein Jahr über den Hauffen liegen und faulen laſſen. Je länger er lieget, je beſſer es iſt, denn wenn er alſo bald friſch auf die Aecker geführet wird, iſt er noch zu roh, und dünget gar wenig. Es iſt auch der Schlamm, ſo man auf den Gaſſen und Straſſen zuſammen bringen läßt, zur Düngung nicht undienlich, ſonderlich iſt er gut vor die Bäume, doch hält dergleichen Düngung nicht über zwey Jahr wieder.

Schlemmen/ heiſſet einen Teich, Tümpffel oder Graben, von dem darinnen befindlichen Schlamm ſaubern und reinigen. Das Schlämmen iſt denen Teichen überaus dienlich, und kan man auch den Teich-Schlamm, wenn man ihn ein Jahr lang liegen, und ſodenn auf die Felder führen läſſet, mit gar guten Vortheil, an ſtatt eines Düngers gebrauchen.

Schlange/ iſt ein kriechender Wurm, oder Thier, ohne Füſſe, mit Schuppen bedeckt, ſo mit ſeinem Biß vergifftet. Sie hat einen kleinen Kopff, einen langen dünnen Leib, in dem Maul Zähne, und eine dünne ſchwartze Zunge, welche ſie geſchwind beweget, daher ſie wie ein Stachel mit Wieder-Hacken anzuſehen. Es giebet derſelben unzehlbare Arten, nicht ſo wohl bey uns in Europa, als in den übrigen Theilen der Welt, wovon alle Reiſe-Beſchreibungen voll ſind. Auſſer dem Biß, womit ſie ſchaden, ſind ſie auch begierig nach der Milch, und ſau-

gen offt die Kühe aus bis auf das Blut. Doch ſind ſie in der Medicin zu vielen Dingen nütze; wie denn die Haut und das Fett für mancherley Kranckheiten gebraucht, und von Schlangen-Fängern auf den Märckten herum geführet wird.

Schlangen-Kraut/ dieſes Kraut hat einen hohen buntgeſprengten Stengel, und eine gelbe oder rothe Fruchte in Geſtalt einer Traube. Es wird meiſtens zur Zierde in den Gärten gezogen, und durch Zerreiſſung der Wurtzel vermehret. In der Medicin wird die Wurtzel am meiſten gebraucht; ſie eröffnet und reiniget, zertheilet und verzehret die zähen Feuchtigkeiten, räumet die Bruſt, wehret dem Gifft, treibet den Schweiß.

Schlangen-Mord/ ſiehe Scorzonere.

Schlangen-Zünglein/ ſiehe Natter-Zünglein.

Schlehen-Dorn/ iſt ein Strauch, der an Zäunen, Wegen, und auf den Feldern wächſt, holtzige Zweige mit ſcharffen Dornen, Blätter etwas kleiner als die Pflaum-Baum-Blätter, und eine kleine runde Frucht hat, an Farbe den Pflaumen gleich, inwendig grün, und eines ſehr herben Geſchmacks. Die Blüthe iſt weiß und wohlriechend. Dieſelbe, wenn ſie noch friſch, in Bier oder Wein über Nacht geweicht, oder abgekocht, und davon getruncken, macht eine gelinde Oeffnung des Leibes, und iſt eine treffliche Blutreinigung. Das davon abgezogene Waſſer, ingleichen der daraus bereitete Syrup iſt gut für Heiſerkeit, Huſten und den Nieren-Stein; die Blüthe oder auch die Frucht gedörret, gepülvert, und in warmen Wein ein-

eingenommen, treibet den Stein und den Harn. Die Beeren ſamt den Kernen geſtoſſen, und ein Waſſer davon gebrannt, dienet wider die Ruhr und andere Bauch- und Blut-Flüſſe. Der Saft davon zu Mus gekocht, ſtärckt den Magen, ſtillet das Erbrechen, die weiſſe und rothe Ruhr; ſo kan auch aus dem Safft eine Conſerve gemacht, und in der Conditerey gebraucht werden.

Schleiffen/ iſt, einem rohen oder abgenützten ſchneidenden Werckzeug, durch Reiben auf einem Schleiff-Stein, die Schärffe, oder einem rauhen Cörper, die Glätte geben. Es wird auch von Glaß, Diamanten, und andern edlen Steinen, geſagt, wenn ihnen das rauhe benommen, die gehörige Geſtalt, nebſt dem Glantze, gegeben wird, oder allerhand zierliche Figuren darauf geriſſen werden.

Schleif-Kanne/ iſt ein, von höltzernen ſchmalen Tauben, zuſammen geſetztes, und durch Reiffen an einander getriebenes, von innen ausgepichtes Geſchirr, mit einer langen, vornher mit Blech beſchlagenen Schnautze, und einer runden Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuſchiebling verſehen, welches, allerhand Naß darinnen auf- und fortzutragen, beqvem zu gebrauchen iſt.

Schleiff-Steine/ Wetz-Steine/ werden an ſolchen Orten, wo Stein-Brüche ſind, als in Sachſen und Böhmen, viel verfertiget, und auf die Märckte herum geſchickt. Sie ſind von verſchiedener Art, nach ihrem Gebrauch. Die gröbſten ſind groſſe, runde Sand-Steine, ſo wohl auf die Schleiff-Mühlen, als auch vor die Scheeren-

Schleiffer, und die Land-Leute, zu ihrem eigenen Gebrauch, Aexte, Beile, und andere nöthige Werckzeuge damit zu ſchärffen, und zwar von verſchiedener Gröſſe. Die feineren und klaren Steine, welche nicht dürffen umgedrehet, ſondern mit einer Hand können gebraucht werden, ſind theils ſchwartz, theils grünlich, theils grau, und die feineſten werden von Barbierern, zum Scheer-Meſſer abziehen, die andern von Handwercks-Leuten, als Tiſchlern und Drechslern, ingleichen eine abſonderliche Art mit Griffen, von Bauern zum Senſen- und Sichel-wetzen gebraucht.

Schleyen/ iſt ein mittelmäßiger ſchleimichter Fiſch, der ſeinen Namen vom Schleim hat: Denn er wühlet gern im Schlamm, ſuchet ſeine Nahrung im Schlamm, und ſchmeckt auch ſehr nach Schlamm, daher hält man ihn vor einen ungeſunden Fiſch, daran ſich einer leicht ein Fieber eſſen kan. Er ſiehet ſchwärtzlich auf dem Rücken, und ſchwartz-gelb auf dem Bauche, mit blaulichen Floß-Federn; ſeine Schuppen ſind ſo klein, und mit einem dicken Schleim überzogen, daß man ihn unter die glatten Fiſche zehlet. Er wächſt geſchwind, und leichet einmal im Martio, und das anderemal im Junio. Er kan wie andere gemeine Fiſche geſotten, geröſtet und gebacken werden. In der Artzney ſoll der Schley, wenn er auf dem Rücken aufgeriſſen, umgewendet, und mit der inwendigen Seite auf die Futzſolen und flache Hände eines Krancken gebunden wird, die unmäßige Hitze ſtillen.

Schlicker-Milch/ **Schlotter-Milch**/ wird die nach abgenommenen Rahm, oder Sahne, übrig blie-

bliebene lautere Milch genennet, welche in Qvarck-Käſen gebrauchet, oder vors Vieh-Geſinde mit eingebrocktem Brod verſpeiſet wird.

Schlingen-Baum/ iſt ein Strauch, ſo nicht über eines Daumens dick, und bis zwey Ellen hoch erwächſt, hat ein zähes, biegiges und nicht leicht brüchiges Holtz, groſſe weißliche, paarweiſe, gegen einander ſtehende Blätter, weiſſe Blüth, die Dolden-weiſe erwächſt, und kleine Linſen-förmige Beerlein anſetzet, die anfänglich grün, nachmals roth, und endlich ſchwartz werden. Er wächſt an ungebaueten Hügeln, ſeine Blätter ziehen zuſammen, und mit Wein abgekocht befeſtigen ſie die wackelnden Zähne und reinigen das Zahn-Fleiſch von aller Fäulniß.

Schlitten/ iſt ein Gerüſt, welches aus zweyen langen ſchmalen Höltzern beſtehet, ſo an einem End etwas in die Höhe gekrümmet, und mit Quer-Höltzern neben einander gefüget werden. Hierauf wird entweder die Laſt ſelbſt geleget, oder ein Kaſten geſetzt, in welchem Menſchen und Güther bequem geſtellet, und dergeſtalt fortgezogen werden, daß das gantze Gerüſt auf vorgedachten Höltzern über den Boden hinſchleiffe. Die, ſo allein Laſten zu ſchleppen dienen, werden abſonderlich **Schleiffen** genennet. Die ſo auch vor Menſchen dienen, werden im Winter auf dem Schnee oder Eiß gebraucht, und entweder zu reiſen, oder bloß zur Luſt angewendet. Dieſe letztere heiſſen **Jagd-** oder **Renn-Schlitten**/ werden von einem Pferd, das mit einem prächtigen Zeug und Schellen behangen, gezogen, auch trefflich ausgearbeitet, und koſtbar gezieret.

Schloß/ nenen die Jäger diejenigen Knochen

an einem Stück Wild, welche ſich von einander thun, wenn ſie die Jungen gebähren.

Schloſſen / Hagel / iſt ein wäſſeriges Lufft-Zeichen, das in einer Wolcken gezeuget, die in die obere Lufft aufgezogen, daſelbſt zerſchmeltzt oder zerfällt, und davon die von der mittlern Lufft gefrorne Regen-Tropffen, oder die zerfallene Stücken mit Ungeſtüm herab fallen, daher die Schloſſen rund oder eckig, auch gröſſer oder kleiner werden. Im Sommer hagelt oder ſchloſſet es öffter, als im Winter, weil alsdenn die ſtarcke Hitze die Wolcken höher aufziehen, und wieder zerſchmeltzen kan, die aber bey mäßiger Wärme aufſteigende Wolcken nicht hoch erhoben werden, und bald im Regen oder Schnee wieder herab fallen. Ein Pachter, der alle Unglücks-Fälle übernommen, iſt auch Schloſſen und Hagel-Schaden zu tragen ſchuldig. Wo ein Ungewitter mit Schloſſen antrifft, thut es an Feld- und Baum-Früchten, auch an Häuſern groſſen Schaden, doch macht es, nach dem Sprichwort, keine Theurung.

Schlöſſer / die Thüren an Häuſern und Gemächern, Käſten und Schräncken, zu verſchlieſſen. Es gehören darzu überhaupt: Der Riegel, das Geſieder, der Dorn und der Schlüſſel. Blinde Schlöſſer heiſſen, die innen verdeckt ſind, und nicht anders, als mit dem Schlüſſel können geöffnet werden. Verhänge- und Vorlege-Schlöſſer, die nicht an der Thür feſt ſind, ſondern vor einen Anwurff in die Krampe gehänget werden. Von beyden giebt es ungemein viele arten, daß man ſie kaum zehlen kan, und werden von einem eigenen in Deutſchland überall

überall befindlichen Handwerck, das man die Schlöſſer nennet, verfertiget und verkaufft, welche zugleich auch die übrigen Beſchläge zu Thüren, Fenſtern, Käſten und Schräncken machen.

Schlucken / Schluchzen / iſt eine zuckende Bewegung des Zwerchfells, wenn der Magen-Mund durch eine ſaltzige Schärffe gereitzet wird. Die Alten haben es vor einem Zufall des Magens gehalten; man erkennet aber nunmehro, daß es an dem Zwerchfell hafftet. Es iſt ein beſchwerliches, und wenn es zum hitzigen Fieber oder rothen Ruhr ſchlägt, auch gefährliches Ubel, und des Todes Vorbote, ingleichen, wenn es auf eine Ohnmacht, Entzündung eines innerlichen Theils, oder harte Verwundung folget. Wer darzu geneigt, ſoll ſaure, ſcharffe und ſaltzige Speiſe meiden, nicht ſtarck eſſen, auch nicht kalt trincken.

Schlüſſel-Geld / iſt eine hergebrachte Gewohnheit, da der Käufer eines Hauſes, über das mit dem Verkäuffer bedungene Kauf-Geld, deſſen Eheweibe noch ein namhaffte Summe aus Höflichkeit bezahlet.

Schmal-Thier / heißt ein junges Reh oder Hindin, ſo meiſtens zwey Jahr alt iſt.

Schmaltz / iſt die Fettigkeit, ſo aus dem Fleiſch der Thiere gezogen wird, es ſey durch Feuer mit Sieden, Braten oder Schmeltzen; oder durch Auflöſung von ihm ſelbſt, oder an der Sonnen, wie das Kapaunen-Eſchen und ander Schmaltz. Das Schwein- und Gänſe-Schmaltz ſind die bekannteſten, am beſten zu haben, und am meiſten bräuchlich. Sie ſind dem Munde angenehm, dem Magen aber, wenn ſie allein, und nicht wohl geſaltzen, genommen

werden, ſchädlich; in der Küchen hingegen ſehr nutzbar. Die übrigen werden bloß zum Gebrauch in der Medicin meiſtens von Apotheckern geführet, als Bibergeil-Schmaltz, Storch-Schmaltz, Schlangen-Fett, Murmelthier-Schmaltz, Menſchen-Fett, u. d. g. verſchiedene von dergleichen Schmaltzen führen auch die Scharffrichter, als Kamm-Fett, oder Pferde-Fett; in die Pflaſter, Hunde-Fett, Katzen-Schmaltz, u. ſ. w.

Schmeltz/ iſt eine Art gefärbten Glaſes, ſo von Zinn und Bley-Aſchen, mit einigen Zuſatz gemacht, und mit gewiſſen mineraliſchen Materien gefärbet wird. Es wird mit demſelben auf Gold, Silber und Kupffer gemahlt. Es wird auch in kleinen runden und länglichen durchlöcherten Körnern, an Faden gezogen, und bey dem Frauenzimmer zu Beſetz- und Anzierung verſchiedener Dinge gebraucht.

Schmergel/ iſt ein harter eiſenfarbiger Stein, den einige vor eine Art von Blut-Stein, andere für eine ſteinigte Marcaſita halten. Er wird aus Spanien, Engelland und Schweden zu uns gebracht. Der Engliſche iſt der gebräuchlichſte, und wird ſo wohl gantz, als gepülvert verkaufft. In gantzen Stücken, wenn ſie darzu geſchliffen werden, dienet er den Glaß- und Stein-Schneidern weil er den Diamanten gleich ritzet. Der gepülverte, wie ihn meiſtens die Materialiſten führen, wird von den Büchſen- Waffen- und Meſſer-Schmidten zum Poliren, und von denen Mechanicis zum Schleiffen der Optiſchen Gläſer gebraucht.

Schmerlen/ ſind kleine Fiſchlein ſo ſich in reinen und ſteinigten flieſſenden Waſſern aufhalten; ſind

ſind auf dem Rücken ſchwärtzlich, und überall mit kleinen Flecken beſtreuet, am Bauch aber weiß. Sie werden vor ein beſonderes Lecker-Bißgen und gar geſund gehalten, ſo daß ſie auch Krancken und Wöchnerinnen mögen gegeben werden. Sie werden aus dem Saltz geſotten, und mit Eßig abgeſchreckt, damit ſie blau anlauffen. Man kan ſie auch in Wein erſäuffen, mit demſelben abkochen, und mit Butter, Zucker und Muſcaten-Blumen abwürtzen. Sie ſind auch gut zu backen. Wenn man ſie recht wohlſchmeckend haben will, ſoll man ſie in ſüſſer Milch oder Rohm ſich dicke ſauffen laſſen, und ſodann kochen.

Schmier-Vieh/ iſt ein unreines Schaaf-Vieh, ſo mit der Krätze angeſteckt, zu ſeiner Heilung mit Salben geſchmieret, und von der geſunden Heerde abgeſondert worden: Dergleichen unter das reine Vieh zu treiben nicht erlaubt, und in verſchiedenen Lands-Ordnungen zu halten verbotten iſt.

Schmuck/ iſt alles dasjenige, was die Weiber an den Leib legen, ſo nicht eigentlich zur Kleidung, ſondern allein zur Zierde gehöret, als allerhand Ringe, Spangen, Hals- und Arm-Bänder, und dergleichen. Der Schmuck gehöret zum Heyrath-Guth.

Schnapp-Weiffe/ iſt eine von Holtz verfertigte und ausgeſpannte Machine, worüber das geſponnene und von der Spuhle lauffende Garn geſpannet, und in Gebind und Strehne geſchlagen wird; ſo offt ein Gebind voll iſt, thut der unten daran hängende Hammer einen Klapp.

Schnecke/ iſt ein Wurm, ſchwartz oder grau anzuſehen, er hat keine Füſſe, ſondern hilfft ihm fort

durch Krümmung des Bauchs. Wenn er gehen will, ſtreckt er vier Hörner aus, die ihm über den Kopf heraus gehen, womit er verſucht, ob ihm nicht etwas im Wege ſtehe; daher einige geglaubt, daß es ſeine Augen ſind. Die Zeugung geſchiehet durch Eyer oder Rogen, wie Fiſche. Einige Gattungen leben auf dem Lande in Gärten und Wieſen, andere in Waſſern und Sümpffen; die erſten, ſo in Gärten und Weinbergen, oder in trocknen Graben gehalten werden, brauchet man in der Küche zu verſpeiſen, und zwar nur im Winter, wenn ſie geſchloſſen ſind, da man ſie Stückweiſe kaufft. Es iſt aber die Wahrheit zu bekennen, an denen Schnecken wenig zu erjagen, und müſſen die guten Brühen hierbey wohl das beſte thun. Die Liebhaber wollen ihn zwar allerhand Kräffte zuſchreiben, und ſoll deren Gebrauch nicht nur venerem ſtimuliren, ſondern man will auch denjenigen, der die Lebendigen in guten Wein erſauffen läſſet, und genieſſet, ſelbiges Jahr vom Fieber frey halten; allein weil ſie gemeiniglich aus einem ſchleimichten Weſen beſtehen, ſo halte ich ſie nicht vor gar geſund. In der Artzney ſollen die Schnecken, wenn ſie zuſamt den Häußlein zerſtoſſen, einem Waſſerſüchtigen aufgeleget werden, das Waſſer ausziehen. Die Aiche von verbrannten Schnecken-Häußlein dienet zu einem Zahn-Pulver.

Schnecken-Berg / wo man Schnecken in Vorrath halten will, kan man im Gatten an einem erhabenen Orte, und auf mürben Boden, ein Berglein von Erde aufſchütten, oder in einer nicht gar tieffen Gruben, einen Hauffen groſſer Feld-Steine zuſam-

zuſammen legen, und mit einem Waſſer-Graben, oder mt einem Drat- Gitter, etwas von weiten umgeben, damit die Schnecken nicht hinweg lauffen. Dahin läſſet man im Sommer, ſo viel man will, Schnecken tragen, ſo kan man ſie im Herbſt, wenn ſie ſich geſchloſſen, wieder ſuchen. Jmmittelſt ſpeiſet man ſie mit Sallat-Blättern, oder Weitzen-Kleyen, die man ihnen nach einen Regen vorſchüttet.

Schnecken-Häußlein/ Schnecken-Fäßlein/ ſind kleine, in Form eines Eyes hohl gegoſſene, und mit einem Decklein von oben her verſehene Schälgen und Behältniſſe, worinnen die gekochten, und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken, aufgetragen und daraus gegeſſen werden.

Schnecken-Rundung/ iſt bey den Jägern ein gehauener Weg, gleich den andern Flügeln; aber ſeine Rundung läufft immer enger und enger, und trifft nirgends zuſammen.

Schnee/ iſt ein gefrorner ſchaumiger Dampff, oder wie andere behaupten, eine zergangene Waſſer-Wolcke, die ſich in zertheilten Flocken herab läſſet. Die Auflöſung einer ſolchen Wolcke geſchiehet entweder durch den Wind, oder, und zwar vornemlich, durch die Wärme, daher wenn es ſchneyen will, die Kälte nachläſſet. Die Flocken ſind entweder groß, oder klein. Denn wenn der Schnee wäſſerig, kan er keine vollkommene Rundung bilden, ſondern weiſet ſich wie ein Flämmlein. Jſt aber die Kälte gröſſer, ſo gefrieret ein jedes Schnee-Tröpflein zu einem Kügelein, die von dem Winde in der Lufft umgetrieben, ehe ſie auf die Erde fallen, durch

durch vermiſchtes Anſtoſſen und Reiben, eine Sternformige, oder ſechseckige Geſtalt gewinnen. Der Schnee dienet den Aeckern, daß er die unnützen Kräuter und Würme, ſo den Früchten ſchaden, unterdrückt; er verwehret, daß die Früchte ſich nicht überwachſen, noch gar zu dicke ins Kraut ſchieſſen, und allzufrühzeitig hervor kommen, und wenn ſich ſeine feuchten Theile mit den irdiſchen Theilen der Erden vermiſchen, ſo entſtehet daraus ein Koth, Schlamm und Dünguug, welche zu der Fruchtbarkeit der Erden ſehr vieles beyträget.

Wenn es klein und ſubtil ſchneyet, iſt groſſe Kälte, die eine Zeitlang anhalten wird, zu vermuthen.

Der groſſe breite und vieleckigte Schnee aber, der als Wolle und Federn herab fällt, und ſich zuſammen ballen läſſet, verkündiget gemäßigte Kälte und Thau-Wetter.

Wenn die Kälte am ſtrengſten angehalten, und darauf nachläßt, die Lufft auch dabey dick und drübe wird, ſo iſt Schnee-Wetter zu vermuthen.

Auf trockene Kälte, die nichts frierend machet, folget ebenfalls gemeiniglich Schnee-Wetter.

Schneeballen/ iſt ein ſtarckes Stauden-Gewächs, dem Hollunder gleich, mit etwas unterſchiedenen Blättern. Seine weiſſe und zuweilen Schwefel-gelbe Blumen ſind ſo klüglich zuſammen geſetzt, daß es von ferne ſcheinet, ob ſey der Baum mit Schnee-Blättern behänget. Sie erſcheinen im Junio, haben keinen Geruch, und ſetzen keine Frucht. Er ſtehet wohl im feuchten Erdreich, und muß durch die Wurtzel-Brut fortgepflantzet werden.

Schneeballen/ ſind in der Küche ein Gebackenes, ſo aus einem zarten von Milch, Eyern und feinem Mehl, mit weniger Muſcaten-Blüth, Saffran und Saltz eingerührten, und wohl durcharbeiteten Teig, in kleinen Stücklein nach und nach in Butter oder Schmaltz, nicht zu heiß bereitet wird, und hohle Kügelein giebet.

Schneebrüchig Holtz/ iſt, welches der groſſe angeſetzte Schnee zu Boden drücket; dieſes, wo es gefunden wird, ſoll mit Fleiß weggebracht, und aufgeräumet werden.

Schnee-Garn/ iſt bey Jägern ein Garn, wie ein Tiraß, auſſer daß es gröſſer und mit weitern Maſchen von weiſſem ſtarcken Zwirn geſtrickt. Wenn nun im Winter ein ſtarcker Schnee gefallen, ſo ſiehet man die Rübhüner von weitem, wie ſie immer die Köpffe aus dem Schnee erheben. So dann breiten ihrer zwey das Schnee-Garn aus, und gehen gerade auf die Hüner zu; zwey andere folgen hernach, und geben ein Zeichen, wenn die andern nach der einen oder andern Hand zu viel abweichen. Wenn die Hüner das Garn über ſich mercken, ſtoſſen ſie auf, und verwickeln ſich darinnen. Des Morgens iſts am beſten mit dem Schnee-Garn auszugehen. Wenn das Huhn, ſo auf der Wacht ſtehet, ſich ſchnell unter den Schnee verbirget, ſo giebt es einen guten Fang; wo es aber anhebet zu ruffen, ſo ſtehen die andern auf, und iſt nichts weiter auszurichten.

Schnee-Hun/ iſt eine Art wilder Hüner, ſo allein in groſſen kalten Gebürgen wohnet. Es iſt weiß, hat rauhe Füſſe, wie ein Haaſe, und einen

ſchwar-

ſchwartzen Schnabel. Das Männlein iſt etwas gröſſer, und hat rothe Augenbraunen. Sie fliegen nicht weit, werden gepürſcht, oder mit Bogen und Maſchen gefangen. Das Fleiſch iſt ſchwartz, doch wohlſchmeckend.

Schnee-Tröpfflein / Schnee-Violen / iſt ein Zwiebel-Gewächs, ſo in feuchten, ſchattigen Orten wächſt, auch in die Gärten verpflantzet wird. Deſſelben ſind vier Gattungen bey uns bekandt. Es giebt weiſſe Blümlein, die, ſo bald der Schnee vergehet, ausſchlagen. Wenn die Zwiebeln im Herbſt umgeſetzet werden, kommen ſie nicht allezeit den folgenden Frühling zur Blüthe; daher es beſſer, wenn ſie etliche Jahre ſtehen bleiben. Das aus den Blumen diſtillirte Waſſer, dienet vortrefflich in allen Augen-Beſchwerungen, und vertreibet die Sommerſproſſen.

Schnee-Vögel / iſt eine Art Vögel, in Gröſſe einer Lerchen, fett und wohl-ſchmäckend. Sie haben weiſſe oder lichtgraue Federn, kommen im Winter mit dem Schnee, und ziehen mit demſelben wieder davon. In Pohlen und Preuſſen trifft man ſie häuffig an.

Schneidel-Holtz / werden unter dem hochſtämmigen Laub-Holtz diejenigen Bäume genennet, welche ſich gerne **ſchneideln** / das iſt, ihre Aeſte von dem unterſten bis zu dem oberſten, ja auch wohl zugleich ihre Gipffel mit aus- und abhauen laſſen, alſo, daß nichts als der Stamm ſtehen bleibet, welcher wieder ausſchläget, und neues Holtz und Aeſte treibet. Dieſes Schneideln iſt meiſtentheils an denjenigen Orten im Gebrauch, wo man am Holtze

Man

Mangel hat; insgemein aber werden die Brahnen an Wieſen und Holtz-Rändern, in Gewöhrigten, an Gärten und in Hecken ſtehende Bäume, geſchneidelt, und ſolches, nachdem das junge Holtz geſchwinde oder langſam nachwächſet, alle drey oder ſechs Jahre wiederholet. Das beſte Schneidel-Holtz ſind: Die Linde, die Weide, die Erle, die Eſche, die Ahorn, die Pappel, die Bircke, die Ilme oder Rüſter. Es werden zwar die Eichen auch geſchneidelt, jedoch nicht mit ſolchem Nutzen, wie die obigen, denn man weiß aus der Erfahrung, daß durch das Schneideln, der Safft auf denen Seiten mit Gewalt aus dem Hiebe wiederum in die Schößlinge dringet, dagegen aber in denen Gipffel-Aeſten, als die er nicht erreichen kan, auſſen bleibet, wodurch denn dieſelben trocken und dürre werden; maſſen das eichene Holtz ohne hin porös iſt, und inſonderheit der Spinat, oder das Weiſſe, die Feuchtigkeit gerne an ſich ziehet, daß alſo der Baum mit Gewalt von der Näſſe oben hinein faulen muß, und wenn er alsdenn gehauen und genutzet werden ſoll, wird inwendig an ſtatt des feſten Kerns, Mulm oder Erde gefunden. Das Tangel-Holtz, als Fichten, Kiefern und Tannen, können das Schneideln nicht vertragen. Wie die tragbaren Obſt-Bäume, beſſeren Wuchſes halben, durch das Schneideln zu halten, davon iſt oben das Wort **Beſchneiden** nachzuſchlagen; von Schneideln der Reben aber ſiehe **Schnitt.**

Schneiden/ (in Feldern,) heiſſet, die Feld-Früchte mit der Geträyde-Sichel vom Acker abbringen. Korn, Weitzen und Rübſen pflegt man gemei-

gemeiniglich zu ſchneiden, wiewohl auch an manchen Orten Gerſte und Haber ebenfals geſchnitten werden. Das Schneiden macht zwar kürtzer Stroh, als das Hauen mit der Senſe, man bekömmt aber nicht ſo viel Wirr-Stroh, und werden auch nicht ſo viel Körner ausgeſchlagen, als durch die Senſe. Nach einiger Meynung ſoll zwar das Schneiden im alten Monden am beſten ſeyn, man kan aber deſſen nicht allezeit warten, ſondern muß ſich nach dem Wetter richten. Wenn das geſchnittene Korn etliche Stunden an der Sonne gelegen, ſo bindet man die Garben, und leget ſie in Mandeln oder Hauffen. Wenn das Korn vom Regen oder Wind ſich gebogen, oder ſonſt lager worden, muß man demſelben nicht entgegen ſchneiden laſſen. Geringe ſtehendes Korn, wie auch der Sommer-Rocken, wird an vielen Orten mehrentheils gehauen; doch iſt es beſſer, wo es nur halbigt vor die Mühe ſtehet, daß man es ſchneiden läſſet: Denn es ergiebet ſich beſſer in Körnern, und wird auch das Geſtröhde, wie obgedacht, nicht ſo ſehr verwirret, und ſparſamer zuſammen geleſen.

Schneiden im Weinberge/ geſchiehet im Martio, an einem feinen lieblichen Tage, auf folgende Art: Man ſuchet unter dem Weinholtz, welches das beſte, ſtärckſte und längſte Ende an allen Knoten, butzet das beſte aus, und ſchneidet oben an der Spitze nur ein weniges ſchräge weg, daß es bleibet ſo hoch als es ſeyn ſoll, und man friſch Holtz findet, oder ſo lang, als es im Verhauen gelaſſen worden, und ſolches wird ein künfftiger Bogen genennet; hernach werden die übrigen Enden geknö-

tet

tet und verſchnitten, bis auf 3. 4. oder 5. Augen, über dem Stocke und Ende: Wäre aber eine ſtarcke alte Böge daran mit einem feinen gewachſenen Ende ſo wird ſolche zu einem Senckel, zu einem Knoten bis auf drey Augen geſchnitten, hingegen an den andern Enden über drey Knöter nicht gelaſſen; wären aber ledige Flecke in den Bergen zu sencken, darff von gemeldten Enden nichts verſchnitten, ſondern ſolche zur Sencke aufgeſchnitten und abgeputzet werden.

Schnellen/ wird geſagt von dem Leit-Hunde mit dem Gänge-Seil wenn er auf der Färthe laut werden will.

Schnepel-Fiſch/ wird in der Elbe, und in einigen Flüſſen der alten Marck, wo ſie in die Elbe fallen, gefangen, am Bauche aufgeriſſen, an der Lufft, oder mit wenigem Rauch, gedörret, und alſo verführet. Es iſt ein zarter wohlſchmeckender Fiſch, wird ein wenig in Waſſer geweichet, und mit Stock-Rüben gekocht.

Schnepffen/ ſind vornemlich dreyerley Arten, als **Waſſer- Holtz-** und **Gras-** oder **Heer-Schnepffen**. Sie ſind insgemein bunt an Federn, mit einen langen Schnabel, und immer einer gröſſer als der andere, doch durchgehends ſehr zart und wohlſchmeckend. Sie lieben holtzigte und wäſſerigte Oerter zum Aufenthalt, auch grüne Weyden beym Vieh, maſſen ſie insgemein dieſe Abwechſelung haben, daß ſie des Nachts auf dem Graſe ſich erluſtigen, mit anbrechendem Morgen aber wieder ins Gehöltze eilen: Daher man ohnweit den Wäldern, an graſigten Orten, ihnen Netze ſtel-

let, auch wohl mit Schlingen und Fallen ſie zu erhaſchen pfleget. Die Schnepffen werden mit ihrem Eingeweyde gegeſſen. Wenn ſie rein gerupfft, die Haut vom Kopffe gezogen, und die Füſſe wie den Droſſeln gedrehet, wird der Schnabel quer durch den Leib geſtoſſen, der Vogel geſpickt, und alſo unausgenommen an den Spieß geſteckt. Man röſtet Semmel-Schnitten, und legt ſie in die Brat-Pfanne, damit das Abtropffen von der Schnepffe im Braten darauf falle. Die Schnepffe wird mit Butter begoſſen, und mit Saltz beſprenget. Im Anrichten wird ſie auf die mit dem Eingeweyde bedeckte Semmel-Schnitten gelegt, und braune Buttere oder eine kurtze Brühe von Weinbeer-Safft, und etwas Gewürtz, daran gegoſſen. Die kleinen Waſſer-Schnepffen werden in Wein-Blätter eingewickelt, und alſo gebraten.

Schnitter / iſt derjenige, ſo die reiffe Frucht auf dem Acker mit der Sichel abſchneidet. Der Schnitt iſt zwar im alten Monden am beſten; man kan aber deſſen nicht allezeit warten, ſondern muß ſich nach dem Wetter richten. Die Schnitter werden entweder um Lohn gedungen, oder ſie ſchneiden um die Garbe, welches gebräuchlicher, wiewohl ſie darbey gerne Unterſchleiff machen, und das beſte in ihre Lohn-Hauffen legen, wo man ihnen den Willen läſſet. Sie ſollen frühe vor der Sonnen Aufgang ausgehen; wenn der Wind das Korn gebogen, müſſen ſie ihm nicht entgegen ſchneiden; wenn es ſehr gräßig iſt, giebt es zwar mehr Mandeln, aber weniger Korn, oder mehr in die Scheune, aber weniger in den Scheffel, und muß länger an

der Sonne bleiben, damit es ausdrockne, und nicht in der Scheune ſchimmele. Erſtlich wird auf die Bänder geſchnitten, und etliche Stunden an der Sonnen gelaſſen; hernach bindet man die Garben, und legt ſie in Mandeln oder Hauffen, ſo, daß die Aehren einwarts und die Sturtzeln heraus gehen, damit das Korn von Regen weniger beſchädiget werde. Die Garben müſſen feſt gebunden, und damit ſanffte umgegangen werden, damit die Körner nicht ausfallen.

Schnittlauch/ Aeſch-Lauch/ wird in Kohl-Gärten unterhalten. Die Blätter, Wurtzeln und Saamen zertheilen, treiben den Harn, Monat-Zeit und Gebuhrt; den Safft davon getruncken, entweder mit Ziegen-Milch oder Honig vermiſcht, dienet für den zähen Schleim auf der Lungen, für Brand und Unfruchtbarkeit, gifftiger Thiere und Schlangen-Biſſe, für Blutungen und Blutauswerffen. Aeuſſerlich iſt er gut für die eyterenden Geſchwüre, geſchwollene und ſchmertzhaffte güldene Ader. Mit einem mit Oel beſtrichenen Lauch-Stengel kan man die im Halſe ſteckenden Grätlein oder Beinlein wieder heraus bringen. So man aber in Speiſen des Schnittlauchs zu viel gebraucht, macht er unruhige Nächte, giebt böſe Nahrung und Geblüt.

Schnittling. Die meiſten Bäume und Sträuche treiben jährlich neue Schoſſe, welche man an der Farbe leicht erkennet. Wenn dieſe unter dem Knotten alſo abgeſchnitten werden, daß ein Stücklein von dem jährigen Holtze dran bleibe, ſo werden ſie Schnittlinge genennet, und können zur Fortpflan-

tzung angewendet werden, folgender Geſtalt: Man bereitet in gutem Erdreich eine Grube, einen Fuß tief, unterlegt ſie mit Küh- oder Schaaf-Miſt, ſtümmelt dem Schnittling den oberſten Gipffel ab, verſchmieret den Schnitt mit Baumwachs, krümmet den Schnittling ein wenig in einen Bogen, legt ihn alſo ein, daß beyde Enden in die Höhe, doch nur das obere über die Erde herfür rage, bedeckt ihn mit Erde, und trett ſie feſte ein; ſo faſelt das mittlere Theil und treibt Wurtzeln. Inſonderheit mehren ſich auf dieſe Weiſe die Roſen, welche ſonſt ohne Wurtzeln nicht leicht bekleiben.

Schnupffe/ Schnuppe/ iſt ein Fluß, ſo aus dem Kopff herab fällt, und vornemlich die Naſen-Gänge verſtopfft, darneben die Augen, den Hals und die Bruſt beſchweret. Er entſtehet von einer Verderbniß, Schärffe, Säure oder Gerinnung des Ader-Waſſers, welches ſich in ſeinen Gängen ſtopfft, und ſchmertzliche Empfindung verurſachet. Es ſetzet ſich daſſelbe entweder in einen zähen, geronnenen Schleim, und dieſes heiſſet ein **kalter Fluß**; oder in ein klares, beiſſendes Waſſer, ſo aus der Naſe abläufft, und wird ein **heiſſer Fluß** genennet. Der Sitz der Kranckheit iſt im Gehirn, deſſen Drüſen durch ſolche verderbte Feuchtigkeit beſchweret werden, daher Verſtopffung des Sieb-förmigen Beins, Schwere des Haupts, Schwindel, und unruhiger Schlaf entſtehen, wobey ſich vielfältiges Nieſen, Thränen der Augen, Heiſcherkeit und Huſten mehrentheils ſich befinden. Aeuſſerlich thut eine ſcharffe, kalte Lufft, oder wenn man erhitzt iſt, und von einem kalten Winde jähling getroffen wird, viel

viel darzu, daß ſothane Gerinnung davon entſtehet. Dannenhero, wer mit dergleichen Flüſſen behafftet, oder darzu geneigt iſt, ſich in warmer und trockner Lufft halten, kalte, ſcharffe und feuchte Lufft meiden, gute verdauliche Speiſen, die wenig Schleim machen, und leichte dünne Getrǎncke, vornemlich den warmen Thee oder Coffee genieſſen, den Kopf wohl bedecken, Verdruß und Zorn verhüten, und ein ruhiges frǒliches Gemüthe zu behalten trachten ſoll. Hiernǎchſt kan der Kranckheit durch dienliche Abführungen, ſonderlich die den Schweiß und Harn treiben, abgeholffen werden. Sonſten ſpricht man, daß der Schnupffen geſund ſey; welches in dem Verſtande wahr iſt, wenn der ſchǎdliche Tartarus, ſo ſich in dem Leibe geſammlet, ſich auflǒſet, und von der Natur, durch den ordentlichen Gang der Naſe, obgleich nicht ohne Ungemǎchlichkeit, ablǎufft.

Schnupff-Toback/ kǒmmt von gedǒrrten und zerriebenen Tobacks-Blǎttern, die entweder gar fein, wie der Spaniſche und Portugiſiſche, oder gekrǒnt, wie der Italiǎniſche Toback, bereitet ſind. Er wird entweder ohn allen Zuſatz gebraucht oder mit wohlriechenden Olitǎten angemacht, oder auch mit andern Krǎutern und Blumen verſetzt, daher bey den Parfumeurs die verſchiedenen Namen aufgekommen. Der Gebrauch des Schnupff-Tobacks hat bey den Spaniern angefangen, von denen er zu den Italiǎnern gekommen, und nach und nach ſich dergeſtalt ausgebreitet, daß er bis in Morgenlǎnder durchgedrungen, da man dem einreiſſenden Mißbrauch ſo gar mit Straf-Geſetzen, wiewohl

vergeblich, zu ſteuren bemühet geweſen. Heut zu Tage wird aus Gewohnheit von jedermann, ſo gar von Weibern, geführt, und eine zierliche Tobacks-Doſe unter die zu einer galanten Kleidung gehörige Stücke gerechnet. Wie nun der erſte Gebrauch von der Noth, und um der Geſundheit willen, herkommen, worzu er auch noch, wenn die rechte Maß gehalten wird, dienen kan; alſo hat der Mißbrauch nicht weniger Ubels angerichtet. Der mäßige Gebrauch des Schnupff-Tobacks erhält das Geſichte und den Geruch, reiniget das Haupt, ſtärcket das Gehirn, bewahret die Naſe für mancherley Zufällen, und wehret dem überflüßigen Speichel-Fluß: Hingegen der Mißbrauch, welcher nicht nur in dem Maß, ſondern auch in der Zeit, nicht weniger in der Art und Zubereitung des Tobacks, begangen wird, benimmt den Geruch, ſchwächt das Gedächtniß, ziehet die Flüſſe nach dem Haupt, verzehret die natürliche Feuchtigkeit, und wenn es weiter gehet, kan er dem Geſicht und dem Gehör ſchaden, ja Wahnwitz und hitzige Fieber verurſachen. Siehe **Nieſe-Pulver.**

Schnupff-Tobacks-Doſe/ iſt ein von Silber, Elffenbein, Schiltkröte, Stahl, Horn oder koſtbaren Holtze, auf allerhand Art und facon formirtes und ausgearbeitetes Behältniß, worinnen diejenigen Perſonen, ſo ſich an das Schnupffen gewöhnet, den Schnupff-Toback bey ſich zu tragen pflegen.

Schnuppe, ſiehe Schnupffe.

Schöbe/ heiſſet man die aus glatten Roggen-Stroh in einer gemeſſenen Stärcke verfertigte

Bünd-

Bündlein, deren zwey und zwey oben bey den Storzen, vermittelſt eines Stroh-Seiles, feſt zuſammen gebunden, und aufs ordentlichſte glatt geſtrichen werden. Man bindet gemeiniglich deren zehen in einen Bund, und pfleget auf dem Lande mit denenſelben die Dächer zu decken, auch wird dieſe Arbeit nach den Schocken gedachter Bunde bezahlet, ſo viel nemlich dererſelben eingedecket werden.

Schock/ ſechzig Stück. Unterſchiedliche Waaren werden nach Schocken verkaufft, als Aepffel, Eyer, Reiß Holtz, u. d. g. Man ſagt ein Schock Ellen Leinwand, das iſt 60. Ellen.

Scholle/ **Platteiß**/ iſt ein Meer-Fiſch, platt, und faſt Rauten-förmig, auf dem Rücken dunckelgrau, auf dem Bauch weiß, und faſt von allen Seiten mit Floß-Federn umgeben. Er tritt zuweilen in die Ströme, wird aber darinnen ſehr weichlich, und nicht ſo gut, als der im hohen Meer gefangen wird. In Holland wird dieſer Fiſch in Menge gefangen, an der Sonn getrocknet, und alſo zu uns gebracht. An der Oſt-See in Preuſſen und Liefland wird er auf eine beſondere Art geräuchert, und unter dem Namen Rigiſcher Butter verführet. Dieſe werden meiſtens roh gegeſſen, können aber auch auf dem Roſt gebraten werden. Die gedörrten, wenn ſie wie der Stock-Fiſch geweichet worden, können auch gleich demſelben zugerichtet werden. Die friſchen wo ſie zu haben, werden wie andere zarte Fiſche, mit einer Eyer- oder Citronen-Brühe, zugerichtet, wie auch auf dem Roſt gebraten, oder in Butter gebacken.

Schöllkraut/ Schwalbenkraut/ iſt ein wil-

des Heil-Kraut, das gekerbte Blätter, und eine gelbe Blume träget, einen gelben Safft hat, am Geſchmack bitter iſt, und allezeit grün bleibet. Wenn man die Wurtzel bricht, giebet ſie einen hochgelben widerlichen Safft von ſich. Es wächſt überall an Mauern und Zäunen. Es wärmet, trocknet, reiniget, führet die Galle ab, iſt gut wider die Gelbe- und Waſſerſucht, den Scharbock und die Peſt, anderer vieler Tugenden, die ihm in der Medicin beygemeſſen werden, zu geſchweigen. In den Apothecken braucht man das Kraut ſamt der Wurtzel, und bereitet davon ein Waſſer vor blöde Augen, einen Extract und Saltz. Das kleine **Schöllkraut**/ wächſt gerne an wäſſerigen Orten, kömmt im erſten Frühling hervor, und verliehret ſich im Mäy; ſeine Blätter ſind rund, liegen gleichſam ohne Stengel an der Erden, hat gelbe geſtirnte Blumen, und länglichte runde Köpffe. Es wird wider den Scharbock, und die güldene Ader, in der Medicin gebrauchet.

Schöpff-Gelte/ iſt ein kleines höltzernes Geltlein, womit das Waſſer aus dem Ständer geſchöpffet wird.

Schöpff-Kelle/ iſt eine, meiſtens von Kupffer, rund und hohl ausgetriebenes kleines Behältnis, mit einem langen eiſernen Stiel verſehen, womit man das Waſſer aus denen Ständen zu ſchöpffen pfleget.

Schoppen/ ſiehe **Nöſſel**.

Schöps, Hammel/ iſt ein verſchnittener Widder oder Schaaf-bock, deſſen Fleiſch iſt geſund, und giebet gute Nahrung, ſonderlich wenn das Vieh von guter

ter Weyde kömmt. Es dienet zu ſieden und zu braten, und wird auf mancherley Weiſe zugerichtet. Das Fleiſch iſt allezeit wohlſchmeckender, wenn es gantz gelaſſen, als wenn es in kleine Stücke zerhauen worden. Der Schlägel kan mit dicken Speck-Schnitten, ſo mit Pfeffer und Saltz wohl gerieben, geſpickt, geſotten, eine kurtze Brühe daran gethan, und alſo gantz angerichtet werden.

Schoſſen/ heiſſet bey den Feld- und Garten-Früchten ſo viel, als Halmen oder Stengel gewinnen. Von dem Korne ſaget man, daß es vierzehen Tage ſchoſſe/ vierzehen Tage blühe/ vierzehen Tage körne/ vierzehen Tage milche/ und vierzehen Tage reiffe. Das frühzeitige Schoſſen des Sallats kan durch Beſprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Waſſer, ſonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, oder auch, durch Auflegung eines Stückes vom Dach-Steine, verhindert werden.

Schoten/ iſt eine gewiſſe Feld-Frucht, ſo in der Haußhaltung ſehr brauchbar und dienlich iſt; denn wenn ſelbige annoch grün und friſch ſeyn, können ſie nicht nur gantz, als ein Zugemüß gekochet und verſpeiſet, ſondern auch, wenn die Erbſen von denen Schaalen abgeſondert, an vielerley Eſſen verbrauchet werden; ſind ſie aber dürre, ſo heiſſen ſie Erbſen, und können gleichfals entweder allein, oder an ander Eſſen verſpeiſet werden. Es ſind zweyerley Schoten, als die Feld-Schoten oder gemeinen; und die Stengel- oder Zucker-Schoten, ſo, als ein friſches Obſt, mit aufgeſetzt, und meiſtens in denen Gärten gezogen werden.

Schragen/ iſt an einigen Orten ein Stoß oder

Haufen Brenn-Holtzes, drey Klafftern hal-
tend.

Schranck/ Schrein/ oder Köthe/ iſt ein groſſes, mittelmäßiges oder kleines, auf allerhand Art und façon, mit Fächern unterſchiedenes Behältniß, worinnen man Kleider, oder andere Sachen, verſchlieſſen und verwahren kan. Sie ſind entweder ſchlecht, oder auch mit saubern Holtz fourniret und ausgeleget, lacciret, oder gebeitzt, diejenigen ſo gebeitzt ſind, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit ſie hell und gläntzend ſehen.

Schrencken/ iſt ein Jäger-Wort, wird vom Hirſch geſagt, wenn er trabet und ſachte gehet, daß die Fährte weit auf die rechte und lincke Hand gehet, nemlich, der Hirſch hat weit geſchrencket; das kömmt daher, daß er breit von Bruſt und Creutz, da die Hindin ſchmäler ſind.

Schrepffen/ an den Bäumen, wenn ſie den Brand bekommen, an der Rinde ausdorren, aufklaffen, und ſchwartz anlauffen, iſt dieſes ein Mittel, ihnen wieder zu helffen. Man faſſet ein ſcharff Pfropff-Meſſer zwiſchen die Finger, daß nur die Spitze hervor ſtehe, reiſſet mit derſelben den Stamm hinab, von den Aeſten bis an das Erdreich, doch daß die innere grüne Rinde, und das Holtz nicht verletzet werde, und dieſes an der Weſt- und Nord-Seite. Die Zeit iſt im April und May, im vollen Licht, gegen Abend. Der Riſſe werden zwey oder mehr gemacht, nachdem der Baum dicke iſt. Durch dieſes Schrepffen bekömmt der Safft Lufft, und der Baum eine neue Rinde.

Schreyen/ nennet man es, wenn ein Hirſch in der Brunſt brüllet.

Schritt-Schuhe/ ſind kleine höltzerne und mit Stahl unterlegte Kuffen ſo man ſich feſt an die Füſſe anbindet, und darmit auf dem Eiß, zur Luſt und Zeit-Vertreib, zu fahren pfleget; man kan mit ſelbigen weiter als mit Pferden kommen, und in einer Stunde wohl 2. bis 3. Meil Weges weit fahren, es muß aber mit Vorſichtigkeit damit gefahren werden, denn man ſonſt leicht Schaden nehmen, und unglücklich ſeyn kan.

Schrot / Hagel / ſind von Bley, in unterſchiedener Gröſſe, gegoſſene Körner, die zum Schieſſen gebraucht, von Materialiſten nebſt dem Pulver, geführet, und Pfund-weiſe verkaufft werden. Es giebet grobe Schrote, Haſen-Schrote, Mittel-Schrote, und Vogel-Dunſt, welcher die kleineſte Sorte iſt.

Schrot / oder Ohs / heiſſet auch das grob gemahlene Geträyde, welches nur einmahl in der Mühle aufgeſchüttet worden. Man brauchet es gemeiniglich zur Vieh-Maſt, und denn wird nur das geringſte Geträyde an Roggen, Weitzen, Gerſte, Haber, Erbſen, Wicken, Bohnen und Heide-Korn, darzu genommen. Von recht getrockneten oder gedörrten Eicheln wird auch Schrot vor die Schweine gemacht. Zum Brandtewein-Schrot, deſſen man ſich zum Brandtewein-Brennen bedienet, wird beſſer Geträyde, als zum Futter-Schrote genommen.

Schuh / ein Fuß / iſt der zehende oder zwölffte Theil einer Ruthe, und insgemein ſo groß, als

als eine halbe Elle, hat aber an verſchiedenen Orten, ſo wohl als die Elle, unterſchiedliche Gröſſe. In der Geometrie braucht man meiſtens den alten Römiſchen oder Rheinländiſchen Schuch.

Schuhu / iſt ein Eulen-Art, und ein entſetzlicher Vogel, kömmt nicht allein denſelben mit dem ſchäuerichten Geſichte, der Farben, und denen mit Federn bekleideten Fängen, ſondern auch mit der leichten und hagern Geſtalt des Leibes, und groß ſchwingichten Fittigen, ſehr überein, ſucht auch ſeinen Raub nicht, wie die andern Vögel, des Tages, ſondern bey Nacht, niſtet gern an felſichten und klippichten Oertern, woſelbſt er in den Klüfften, damit er vor dem Wetter geſichert ſey, ſeine Eyer auf bloſſen Boden legt, und über zwey nicht davon ausbringt.

Schurtz / iſt derjenige von oben her ausgeklebte Umfang über den Heerd, der den Rauch in die Feuer-Mäuer hinauf führet.

Schüſſel / iſt ein von Silber, Zinn oder Thon, rund verfertigtes Behältniß, mit einem tiefen Boden, und platten Rande umbgeben, worinnen die Speiſen aufgetragen werden. Sie ſeynd entweder groß, mittel oder klein; die groſſen Schüſſeln nennet man Potage-Schüſſeln.

Schüſſel-Ring / iſt ein runder, von Zinn, Meßing oder Kupffer, gedreheter und durchbrochenee Umfang, auf 3. Knöpffen ruhend, worauf die Schüſſeln geſtellet werden.

Schütten-Stroh / heiſſet das lange Roggen- und Weitzen-Stroh, ſo in Schütten gebunden wird. Man brauchet ſolches zum He-

ckerling, inſonderheit aber das erſtere, zu Deckung derer Schob-Dächer, zu Bändern oder Stroh-Seilen in der Erndte, zu Stroh-Decken in Gärten, zu Unterlagen in die Betten, und zu andern mehr.

Schwad/ heiſt ſo viel Gras, als ein Mähder in ſeinem ordentlichen Schritt auf einem Hieb mit der Senſe abhauet. Man ſagt es auch von der Gerſte und dem Haber, wenn ſie mit der Senſe abgebracht werden. Wenn das Gras abgemähet iſt, werden bey gutem Wetter ſo gleich hinder den Mähdern her, die **Schwaden zerſchlagen** / das iſt, mit verkehrtem Rechen, oder dem Haupt des Rechens, hin und her aus einander geworffen. Bey einfallendem Regen-Wetter aber muß man das Gras in Schwaden liegen laſſen, biß es ſich wieder ändert. Wenn die gehauene Gerſte in Schwaden beregnet wird, iſt es derſelben nicht ſo gut, als dem Haber, weil jene das Röſten nicht ſo, wie dieſer, vonnöthen hat.

Schwaden/ **Himmelsthau** / iſt der Saame eines Graſes, ſo in Pohlen, und längſt des Oder-Stohms, auch ſonſt an Waſſerreichen Orten, häuffig anzutreffen; derſelbe wird des Morgens frühe, weil der Thau noch darauf ſitzet, geſammlet, weil er, wenn er von der Sonnen abgetrocknet, leicht ausfällt. Die Körner ſind den Hirſen-Körnern gleich, anfänglich ſchwartz, hernach aber ſchön gelblich weiß, am Geſchmack ſehr zart und lieblich, und geſünder als der Hirſen. Das Kraut wächſt zwar wild, kan aber auch geſäet werden, und alsdenn wird der Saame

me ſchön weiß. Er wird mit Milch gekocht, und giebt eine gute Nahrung, wiewohl er auch gerne ſtopfft, wenn er zu viel genoſſen wird.

Schwalbe / iſt ein kleiner Vogel, mit einem kleinen kurtzen Schnabel, einem ziemlich langen, und in der Mitten von einander getheilten Schwantz, die ſchwartze Flügel, und einen weiſſen Bauch, unter der Kähle etwas weniges rothes, und kurtze ſchwache Füſſe hat. Im Frühling verkündiget er mit ſeiner Ankunfft die warme Zeit, und zeucht im Herbſt wieder davon. Sie leben von Fliegen und Mücken, die ſie im Flug erſchnappen; wo aber Bienen ſind, pflegen ſie ihnen ſchädlich zu ſeyn. Die Schwalben dienen ordentlich nicht zur Speiſe, doch finden ſich näſchige Mäuler, ſo in denſelben eine Delicateſſe ſuchen; oder Krancke, ſo dieſelben vor das Fieber, die fallende Sucht, und blöde Augen genieſſen. In der Artzney werden ſie vielfältig gebraucht: Und zwar ſoll das Hertz von einer Schwalben, mit Honig eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; mit Zimmet und Amonio, das Gedächtniß ſtärcken, und den Verſtand ſchärffen; der Miſt friſch aufgefangen, mit der Erde von dem Neſt und Eßig vermiſcht, auf die Stirn gebunden, das Kopffweh wegnehmen. Aus Schwalben-Neſtern wird ein heilſames Pflaſter wieder die Bräune bereitet, und aus der Aſche von verbrannten Schwalben, auf mancherley Weiſe, Artzeneyen für allerhand Gebrechen der Augen und des Halſes zugerichtet. Erd-Schwalben, wenn ſie noch nacket, zerrieben, mit Bibergeil und Eßig abgezogen,

zogen, geben ein Waſſer, ſo in Weiber-Kranckheiten wohl thut; vornehmlich aber die ſchwere Noth trefflich heilen ſoll.

Schwalben-Kraut/ ſiehe Schöll-Kraut.

Schwalbenwurtz/ iſt ein wildes Heil-Kraut, wächſt gern auf Bergen, in Wäldern, und wilden ſandigen Orten, wird auch in Gärten verſetzt, blühet im Julio und Auguſto, hat Blätter faſt wie der Lorbeerbaum, zwey und zwey gegen einander, und weiſſe ſtarckriechende Blümlein. Die Wurtzel iſt zaſelich und knollig, am Geſchmack ſüßlich und aromatiſch, und eine herrliche Artzney wider alles Gifft, in Peſt und andern anſteckenden Kranckheiten, heilet auch gifftiger Thiere Biſſe. Sie tilget die Gelb- und Waſſerſucht wunderbarlich; iſt ein eigenes Mittel wieder die Kröpffe, wenn ein Tranck davon gekocht, und im abnehmenden Mond gebrauchet wird, reiniget auch alte Schäden und faule Wunden. Der ausgepreßte Safft von dem gantzen Kraut in die Pflaſter gemiſcht, heilet wunderbarlich. Der Saame wird unter die Artzeneyen wieder den Stein genommen. Der Extract von dem Kraut iſt kräfftig wieder die Waſſerſucht, und das diſtillirte Waſſer thut Hülffe denen, ſo Gifft bekommen.

Schwamm/ iſt ein Gewächs, ſo zum Auf- und Abwiſchen dienet, weil er die Feuchtigkeiten an ſich ziehet, und auch wieder ausdrucken läſſet. Sie wachſen an Felſen der Meer-Ufer, wovon ſie abgeriſſen, gereiniget, und zu uns gebracht werden. Ihre Farbe iſt gelb, und ſie beſtehen aus einem luckern und faſerigen Weſen. Es giebet

bet zarte und grobe. Die beſten müſſen ſchön leicht, zart und mittelmäßig groß ſeyn. In ſolchen Schwämmen befinden ſich luckere mürbe Steine, die wie Mandeln ausſehen, und theils grau, theils weiß ſind. Sie werden abſonderlich geſammlet, und verkaufft, weil ſie wieder die Kröpffe, Stein-Schmertzen und andere Kranckheiten dienlich ſeyn ſollen.

Schwämme / Erd-Schwämme / iſt ein unvollkommenes und wäßrichtes Gewächs an Bäumen, Felſen, und auf der Erden. Etliche darunter dienen zum Eſſen, als die Morcheln, Reißken, Pfifferlinge, Pültze, u. d. g. und werden auch getrocknet, und von Materialiſten geführet. Andere ſind nicht zu eſſen, ja etliche gar gifftig, wie die Fliegen-Schwämme. Der Boviſt wird zum Blutſtillen gebraucht. In den Officinen verkaufft man Lerchen-Schwämme, Roſen-Schwämme, Wacholder-Schwamm, Hirſch-Brunſt, Büchen- Eichen, Bircken- und Nußbaum-Schwämme. Die Schwämme, ſo an alten Eichen und Fichten wachſen, werden mit Salpeter-Lauge abgekocht, getrocknet, ſcharff geſchlagen, und zum Feuer anſchlagen verkaufft.

Schwanen / ſind von den gröſſeſten Arten der wilden Vögel, ſo auf der Erden und im Waſſer leben, an Geſtalt einer Ganß gleich, mit einem ſehr langen Hals, platten ſchwartzen Schnabel, und ſchwartzen Füſſen, oder Schnee-weiſſen Federn. Im Sommer ſind ſie wegen voller Nahrung fleiſchichter und fetter, als im Winter: Ob auch ſchon die zahmen etwas beſſer zur Speiſe, als

als die wilden, ſo haben doch die erwachſenen durchgehends ein ſchwärtzlich, und hartes Fleiſch, welches, wie aller groſſer Waſſer-Vögel Fleiſch, viel Unrath bey ſich führet, bevorab, weil ſie noch gröſſer als die Gänſe ſind. Was aber die jungen und unterjährigen anlanget, daraus kan wohl etwas gutes zubereitet werden. Die Jungen ſind anfangs gelb-grün, wie die jungen Gänſe, mit ſchwartzen Schnäbeln, darnach werden ſie Ziegel-farbig oder grau-roth, und die Schnäbel gelbe, endlich, und nach dem Jahre, bekommen ſie rothe Schnäbel, und ſchöne weiſſe Federn, welche man ihnen zweymal jährlich ausrupffet, und für groſſe Herren weiche Betten daraus machet. In der Artzney wird das Schmaltz gebraucht, die Schwielen und Runtzeln der Haut zu vertreiben. Die gantze abgezogene Haut mit den Federn gahr gemacht, iſt ein zartes, warmes und koſtbares Peltzwerck. Die Jagt der wilden Schwanen iſt in Dännemarck eine ſonderliche Luſt, welche zu gewiſſen Jahrs-Zeiten vorgenommen, und nahe bey den Inſuln, woſelbſt ſich die Schwanen in der See aufhalten, vollzogen wird, da denn gemeiniglich etliche hundert Stück erſchoſſen werden.

Schwartz-Holtz/ wird das Nadel- oder Tangel-Holtz/ als Tannen, Fichten, Föhren, oder Kiefern, 2c. genennet.

Schwartz-Wildpret/ werden die Sauen genennet.

Schwartz-Wurtz/ ſiehe Wall-Wurtz.

Schwefel/ iſt ein irdiſches fettes Hartz, mit Vitriol vermiſcht, das leicht Feuer fängt, eine blaue

Flamme giebt, und einen widrig ſtarcken Geruch hat. Er iſt entweder natürlich oder gemacht. Der natürliche wird lebendiger Schwefel genannt, und aus der Erde, wie er an ſich ſelbſt iſt, gegraben. Er muß zart und brüchig, auch fein glänzend ſeyn, und nicht viel Sand haben. Der gemachte Schwefel / welcher in Material-Läden geführet wird, iſt gelb, und wird aus ſchweflichten Steinen durch die Gewalt des Feuers ausgeſchmoltzen, oder aus ſchweflichten Waſſern gekocht. Zur Artzney werden aus Schwefel bereitet die Schwefel-Blumen, welches ein ſublimirter Schwefel, und wenn ſie aufrichtig, müſſen ſie ſehr bleich, leicht, zart, und von gutem Geruch ſeyn. Sie dienen wider allerhand Gebrechen der Bruſt und Lunge.

Schwein/ iſt ein vierfüßiges Thier, mit einer ſpitzigen Schnautze oder Rüſſel, geſpaltnen Klauen, und auf der Haut mit Borſten bedecket. In der Haußhaltung iſt das Schwein ein nützliches Thier, wegen ſeiner Fruchtbarkeit, und weil es von drey Wochen an ſeines Alters, alle Monat und Jahr, ſonderlich im Herbſt und Winter, kan geſchlachtet und verſpeiſet werden, da, was der Gröſſe und Fettigkeit abgehet, durch die Güte des Fleiſches erſetzet wird. Man ſoll ſie aber nicht über 4. Jahr halten, ſondern alsdenn ſchneiden, und mäſten. Ein Schwein von guter Art ſoll langſeitig, kurtzfüßig und groß-öhrig ſeyn. An der Farbe iſt nicht viel gelegen, wiewohl man die ſchwartzen, die den wilden Schweinen gleich ſehen, vor dauerhaffter, und von derbern Fleiſch hält; die weiſſen aber ſollen zarter ſeyn, und die rothen leicht finnig. Auf

einem

einem Meyer = Hofe hat man gern einer Farbe Schweine, die bunten und ſcheckigen werden ausgemuſtert. Sie ſind den Wieſen und Aeckern gefährlich, dieweil ſie mit ihrem Rüſſel den Boden aufreiſſen und umwühlen, ja auch in dem Hauſe Thüren erbrechen, und ihrer Nahrung, die ſie mit ihrem ſcharffen Geruch von weiten erwittern, nachgehen. Wenig Schweine, und die wohl gefüttert, bringen mehr ein, als viel, die nicht wohl gehalten werden. Das Männlein heiſſet man den Bär oder Eber / das Weiblein eine Sau oder Mutter=Schwein. Der Eber ſoll ein Jahr alt ſeyn, ehe er zugelaſſen wird; die Mutter= oder Zucht=Schweine ſollen erwehlet werden, die geſtreckt und langſeitig ſind, und einen runden Rücken haben. Sie können zugelaſſen werden, wenn ſie jährig ſind, beſſer aber, weñ ſie bis über anderthalb Jahr warten; und wenn ſie das ſiebende Jahr erfüllet, taugen ſie nicht mehr zur Zucht. Sie tragen 4. Monat, oder 18. Wochen, und können bis 18. Junge auf einmal bringen, man läſſet ihnen aber nicht alle, ſondern nur die beſten, zum höchſten ſieben, die andern können nach der dritten Woche geſchlachtet werden. Wenn ſie zweymal des Jahres werffen ſollen, wie ſie thun, wenn ſie von guter Art ſind, werden ſie im Martio und October belegt. Die Ferckel, ſo vom Auguſto bis in den Januarium fallen, dienen nicht zur Zucht, und werden nur zum Schlachten behalten. Die von dem zweyten und dritten Wurff, ſind zur Zucht die beſten. Die Kälte iſt ihnen höchſt ſchädlich, weil ſie davon verbutten. Sie bringen die Zähne mit zur Welt; denē, ſo ſchwartze Zähne haben,

muß man ſie ausbrechen, ſonſt kommen ſie um. Die jungen Ferckel bleiben nebſt der Mutter die erſten 10. Tage eingeſperrt; hernach wenn die Mutter auf die Weyde getrieben wird, verſiehet man die Jungen mit Spülig von ſaurer Milch und Mehl oder Kleyen-Träncken, bis ſie nach ſechs Wochen abgeſetzet, und ausgetrieben werden können; doch muß man bey windigen und naſſen Wetter ſie daheim behalten. Die Schlacht-Schweine müſſen geſchnitten ſeyn, wenn das Fleiſch und Speck wohl gerathen ſoll. Es kan ſolches noch bey der Mutter-Milch geſchehen, da ſie es eher vergeſſen. Was jung caſtrirt wird, hat beſſer Fleiſch, wächſt aber langſamer. Die Eber können, wenn ſie vier Jahr gedienet; die Mutter-Schweine ein Jahr ſpäter geſchnitten werden. Die beſte Zeit hierzu hält man im Herbſt, bey abnehmenden Monden. Im Sommer werden die Schweine, wie ander Vieh, in die Weyde getrieben; doch muß ſolches nicht eher geſchehen, als bis der Morgen-Thau vom Graß abgetrucknet. Man treibt ſie über die Brach-Aecker, Halm-Felder, Anger, Berg und Thal, trocken und feucht Land, ſonderlich aber ſind ſie gern in Büſchen und Holtzungen. Des Morgens, ehe ſie ausgetrieben werden, und des Abends, wenn ſie wieder nach Hauſe kommen, ſchüttet man ihnen ihr Geſot für, welches von allerhand Spülig, ſo im Hauſe und in der Küchen zuſammen gegoſſen wird, mit dem Abgang von Sallat, Kohl und andern, oder ſonſt geſammleten Kräutern und Wurtzeln, mit heiſſem Waſſer abgebrühet, oder nur laulicht fürgegeben wird. Im Winter wollen ſie warm gehalten,

halten, und mit einer guten Streu verſorget, darneben, weil ſie nicht in die Weyde gehen, täglich drey oder viermal mit Geſott abgeſpeiſet werden. Wo Brau- oder Brandtewein-Häuſer vorhanden, thun die Treber einen ſtattlichen Vorſchub. Ein Schwein im Hauſe zu mäſten, koſtet etwas, bringt es aber auch wieder ein. Will man es bald fett haben, ſo gebe man ihm 3. Tage vor dem Neuen-Mond ein halb Quintlein Antimonium crudum, klein geſtoſſen, u. in einem Teig gekneten, laſſe es alſo gehen, bis 3. Tage nach dem Neuen Mond, alsdenn lege man es ein. Die Zeit des Einlegens iſt unterſchiedlich, nachdem es die Haußhaltung erfordert. In der gröſſeſten Hitze oder Kälte taugt es nicht; um Jacobi aber mag man wohl anfangen. Die Schweine wollen anfangs nicht zu ſtarck gefüttert ſeyn, ſondern wenn man ihnen erſt ein wenig giebt, und allgemach beſſert, gedeyhen ſie wohl. Sie haben auch gerne Veränderung des Futters. Die mit lauter Bohnen gemäſtet werden, bekommen ein bitteres und widerliches Fleiſch; wenn ſie aber nach den Bohnen ein ander Futter kriegen, bekommt es ihnen wohl. Wo viel Eicheln oder Buch-Maſt in den Wäldern iſt, kan man näher zum Mäſten gelangen, doch hält man den Speck von den erſtern vor beſſer und körniger, als den von der letzten. Die Kranckheit, womit die Schweine vornemlich geplaget werden, ſind die Finnen, welches weiſſe Körnlein ſind, in Geſtalt und Gröſſe Corianders, und überall in dem Fleiſch ſtecken. Dieſe bekommen ſie, wenn die Ställe zu feucht und unſauber gehalten werden, wenn ſie viel faule Speiſe genieſſen, und wie etliche wollen, wenn ſie

Ff 3 ſolch

ſolch Waſſer trincken, in welchem Eyer abgekocht worden. Man erkennet, ob ein Schwein finnig ſey, wenn es eine heiſchere Stimme, und ſchwartze Blattern auf der Zunge hat, forne breit und hinten ſpitzig iſt, und ſo man ihm hinter den Ohren die Borſten ausraufft, es einen rothen Fleck bekömmt. Die Schweine vor den Finnen zu bewahren, rühret man ihren Tranck mit einem eigenen Feuer-Brand, oder nagelt eine bleyerne Platte in den Trog, oder legt Stick-Wurtz in den Tranck, oder nimmt Schwefel, Lorbeer und Alaun, jedes gleich ſchwer, mit einer Hand voll Ruß, thut alles wohl zerſtoſſen in ein Säcklein, legt es in den Tranck, und erneuert es alle halbe Jahr. Die Finnen zu vertreiben, nimmt man Hanf-Saamen, ſiedet den in dem Harn eines jungen Knaben, und läßt ſie 3. oder 4. Tage davon freſſen; oder man giebt ihnen gantze Erbſen. Sie müſſen aber nicht eher als 3. Wochen hernach geſchlachtet werden, weiln die friſch zergangenen Finnen ſchädlicher als die gantzen ſind.

Schwein/das wilde/ iſt ein behertztes, grimmiges und unverzagtes Thier, welches, ſo bald es ſeine Waffen erreicht, ſchwer in die Flucht zu treiben. Wenn ein Schwein dreyjährig wird, verläßt es die Heerde, und wohnet allein, bis zur Brunſt-Zeit. Ihre Jungen werffen ſie in ziemlicher Menge und Anzahl, meiſtentheils in Höltzern, wo Eich- oder Buch-Bäume und wildes Obſt zu finden. Dieſes geſchiehet gemeiniglich im April, und ſind die Ferckel anfangs mit roth und weiſſen Strichen umringet, die ſich aber mit dem Alter in ſchwartz-dunckele Farbe verkehren. Sie bleiben bey der Mutter ſo lange,

ge, bis ſie übers Jahr wieder Junge wirfft, alsdenn bleiben ſie allein beyſammen, und nehren ſich, ſo gut ſie können. Im dritten Jahr werden ſie erſt tüchtig zur Brunſt, und bekommen mehr Hertz ſich zu wehren, da ſie denn ein Schweinbarn-Keuler / im vierten aber hernach angehende Schweine / und im fünfften Jahr bauende Schweine genannt werden. Um Martini fängt ihre Brunſt an, und währet 4. oder 5. Wochen, da auch die ſtärckern die ſchwächern verfolgen. Die gewöhnlichen Jagt-Wörter von den Schweinen ſeyn: Die Säue nennet man das ſchwartze Wildpret, man macht einen Haag, bindet Seiler an, ſtellet Garn- und Wehr-Tücher. Das Schwein hat einen Kopff, Augen, Ohren, Schalen und Kräfften, Förder- und Hinter-Läuffte; item ein Lager, hat auf den Wieſen ſehr gebrochen, das iſt, ſehr gewühlet, gehet auf die Brunſt, aufs Gras, wird gehetzt, kämpfft oder ſtreitet mit den Hunden, wird von den Hunden geſtellet, laufft ein, fängt ſich ins Garn, wird von Hunden gefangen, hat ſcharffe Waffen, Gewerff oder Gewehr, das iſt, Zähne, ſchlägt viel Leute oder Hunde darnieder, wird gefällt, gebürſchet, und demſelben ein Fang gegeben, ſo zwiſchen den Förder-Lauf, und Halß, gleich zum Hertzen geſchehen muß. Das Männlein oder Eber heißt ein Sau-Schwein, ein hauend Schwein oder Keuler; die Mutter eine Bache, welche ſetzet. Ein jährig Schwein, heiſſet man einen jährigen oder heurigen Friſchling. Ein junges Schwein, einen Friſchling. Ein angehend Schwein, heiſſet ein dreyjähriges Schwein männlichen Geſchlechts. Buch-

Maſt iſt von demjenigen Orte zu verſtehen, wo viel Buch-Eckern ſind, Eichel-Maſt aber, wo Eicheln ſind. Die Haut wird des Schweins-Fell genennet, und ein Schweinhatz, iſt das Säu-Jagen.

Schweiſſen/ ſagen die Jäger von dem Hirſch, wenn er blutet. Daher nennen ſie auch das Blut den Schweiß.

Schwerd-Fiſch/ iſt ein ungeheurer See-Fiſch, ſo in dem groſſen Welt-Meer in Norden, auch um America, bey den Antillen anzutreffen. Er hat einen heßlichen platten Kopff, in Geſtalt eines Hertzens, und einen dicken Leib, daran auſſer dem Schwantz ſechs Floßfedern, mit welchen er überaus ſchnell ſchwimmet. Er hat keine Schuppen, ſondern nur eine ſcharffe, auf dem Rücken graue, am Bauche weiſſe Haut, und gelanget bis zu acht Fuß der Länge. Aus den obern Kienbacken gehet hervor ein Bein, in Geſtalt eines Schwerds, an beyden Seiten mit ſpitzigen Zacken verſehen, mit welchem er ſich vortrefflich wehret, und ſeinen Feind verletzet. Man hat dergleichen Schwerdter gefunden, die fünff Fuß lang, unten ſechs Zoll breit, und auf jeder Seite mit 27. Zähnen verſehen geweſen. Unter den Augen hat er zwey Lufft-Löcher, durch welche er das eingeſchluckte Waſſer hoch in die Lufft ausſpritzet. Er trachtet die Ober-Herrſchafft unter allen andern Fiſchen zu behaupten, und läßt ſich öffters mit dem Wallfiſch in Streit ein, welchem er den Bauch aufſchlitzet.

Schwerd-Lilien/ ſiehe Iris.

Schwere-Noth/ ſiehe Fallende Sucht.

Schwertel-Lilien/ wächſt auf den Wieſen und

und Aeckern; führet das Gewäſſer ab, und zeucht den Schleim vom Haupt, dienet in der Waſſerſucht, äuſſerlich für Flecken und Unreinigkeit der Haut. Der Safft hat eben die Krafft.

Schwindel/ iſt eine Entſtellung des Gehirns, entweder von aufſteigenden groben Dünſten, oder von einer verwirreten Bewegung der Säffte in demſelben, oder auch durch Mit-Empfindung von dergleichen unordentlichen Bewegungen in einem andern Theil des Leibes, ſonderlich des Magens, Miltzes und der Mutter her kommend, wordurch vornemlich die Geſichts-Nerven alſo gerühret, werden, daß es einem düncket, ob ſehe er alles um ſich im Kreiß herum lauffen, bey ſtärckerem Schwindel aber den Augen allerley Farben vorkommen, oder das Geſichte gar vergehet, darneben ſich noch andere Zufälle, als Sauſen und Klingen der Ohren, und daß man ohne Hülffe ſich nicht aufrecht halten kan, mit einfinden. Die darzu geneigt ſind, finden ſich ſchwach im Haupt nach dem Schlaff, der bey ihnen entweder ſchwer und unruhig, wenn das Geblüt dicke und unrein, oder ſehr ſparſam, wenn das Geblüt flüchtig iſt. Er iſt ein Verwandter der ſchweren Noth, und bey alten Leuten ein Vorbote des Schlags, weil alle ſolche Gebrechen aus einerley Verſtopffung, nachdem dieſelbe ſtärcker oder gelinder iſt, entſpringen. Dinge, ſo den Schwindel befördern, ſind kalte, naſſe und trübe Lufft, alle blehende Speiſen, ſonderlich Bohnen, Zwiebeln, Meerrettig, ſchweres Geträncke von ſtarck gehopften Bier, übermäßiger Gebrauch ſtarcker Weine, vieles Wachen, Verſtopffung der natürlichen Ausladungen,

und groſſe Traurigkeit. Ein præſervirendes Mittel wider den Schwindel, ſoll ſeyn, wenn man des Morgens ein Schnittlein Brods, in Spaniſchen, oder einen andern dergleichen edlen Wein, getunckt, genieſſet.

Schwindſucht/ iſt eigentlich eine Auszehrung des gantzen Leibes, mit einem ſtillen Fieber und faulen Huſten begleitet, von einer ſchwürigen Lunge herrührend. Die Vorboten ſind, dünner, ſcharffer, oder bitterer Speichel, trockener Huſten, und innerliche Hitze. Wo die Kranckheit ſchon Wurtzel gefaſſet, findet ſich eine merckliche Magerheit, unordentlicher Appetit, ſtarcker und ſaurer Schweiß, ſtetiger Huſten, mit beſchwerlichem Auswerffen eines Schleims, der eyterig, ſtinckend, von mancherley Farben, und offt mit Blut vermengt iſt. Die nächſte Urſache der Kranckheit iſt die Lunge, wenn ſie von ſauren und ſcharffen Theilgen, die in dem Ader-Waſſer ſtecken, zerfreſſen, und Eyter-ſchwürig geworden. Sich für der Schwindſucht zu bewahren, muß man allzu warme und allzu kalte Lufft meiden, ſchwindſüchtigen Leuten nicht zu nahe kommen; nahrhaffte und verdauliche Speiſen, von Kalbfleiſch, Tauben, jungen Hünern, Eyern, Krebſen, mit guten Brühen, Roſinen an Speiſen inſonderheit Milch mit heilſamen Kräutern, oder mit Thee, fleißig genieſſen; hingegen alles was ſauer, ſcharff, geſaltzen, bitter und zähe iſt, meiden; Gerſten-Tranck mit kleinen Roſinen, oder Molcken mit Thee, Kräuter-Träncke bey der Mahlzeit zum Geträncke erwehlen; dem Schlaff mehr als dem Wachen nachhängen; für allem, was den Leib oder das Gemü-

Gemüthe ſchwächen kan, ſich fleißig hüten. Unter den Geneſungs-Mitteln iſt der Schwefel, wer ihn recht zu gebrauchen weiß, der beſte und ſtärckſte Balſam der Lunge.

Schwindſucht der Bäume/ iſt eine Kranckheit derſelben, welche darinnen beſtehet, daß ſie abnehmen und mager werden. Dieſe Kranckheit iſt am beſten mit guten alten Dünger zu vertreiben.

Scordien/ **Waſſer-Knoblauch**/ iſt ein Kraut, ſo an feuchten, ſchattigen Orten, wild wächſt, auch in Gärten verpflantzet wird; hat braune, viereckige, haarige Stengel, an denſelben zwey und zwey weißlich rauhe gekerbte Blätter, darzwiſchen röthliche Blümlein, nach welchen ein kleiner Saame folget; iſt am Geſchmack bitter, und am Geruch dem Knoblauch gleich. Es wird geſammlet, wenn es in der Blüthe ſtehet. Es trocknet, wärmet, zertheilet, reiniget, treibet den Schweiß, und widerſtehet der Fäulung und allem Gifft. In den Apothecken hat man davon das Waſſer, den Syrup, den Extract und das Saltz. Alle ſolche Stücke ſind kräfftig wider die Peſtilentz, gifftige Fieber, Pocken, Maſern, und alle anfällige Kranckheiten. Das Kraut in Wein oder Waſſer geſotten, und aufgelegt, lindert die podagriſche Schmertzen, und das Hüfft-Wehe; es reiniget die Wunden, und heilet vortreflich, inſonderheit alte Schäden, faule Geſchwüre und den kalten Brand.

Scorzonere/**Schlangen-Mord**/ iſt ein wildes Heil-Kraut, das in den Wäldern an feuchten Orten wächſt, und auch bey uns in etlichen Gärten unterhalten wird. Die Wurtzel iſt eines Daumens

dicke,

dicke, und einer halben Ellen lang, glatt, von auſſen ſchwartz, inwendig weiß, und voller Milch, ſie wird vornemlich in der Medicin gebraucht, öffnet die Verſtopffungen, dienet der Leber, Hertz, Bruſt und Haupt, befördert den Schweiß, widerſtehet dem Gifft und der Fäule, iſt gut für die Peſt, hitzige Fieber, Pocken, Maſern, Schwindel, ſchwere Noth, Melancholey, Schwermüthigkeit, Miltz-Beſchwerung, Auffſteigen der Mutter, Ohnmacht und Podagra.

Scorzonere / Spaniſche Haber-Wurtz/ iſt eine Küchen-Wurtzel, zärter zu eſſen als die gemeine Haber-Wurtzel, bleibt den Winter in der Erden, dauret etliche Jahr, ob ſie ſchon Saamen trägt, wird immer gröſſer, und kan allezeit genutzet werden. Man ſäet ſie Reihen-weiſe im Frühlinge, im abnehmenden Licht, oder auch, wenn ſie beginnet zu verblühen. Wenn man ſie verſpeiſen will, wird ſie rein geſchabet, in kalten Waſſer geweichet, damit ſie die kleine Bitterkeit verliere, dann gekocht, und wie die Haber-Wurtz zugerichtet. Der Saame wird auch auf gleiche Weiſe geſammlet. Man hat derſelben noch eine Art, die nicht geringer, und die Deutſche Scorzoner genennet wird.

Sect / iſt ein ſüſſer, ſtarcker Wein, weiß oder Gold-farb, ſo urſprünglich aus denen Canariſchen Inſuln herkömmt, aber auch in Spanien wächſt, daher er Canarien- Palma- Mallaga- Xeres- oder Seres-Sect, nach den Orten, da er gefallen, zu heiſſen pfleget. Der Palma-Sect wird durchgehends vor den beſten gehalten, der Mallaga-Sect iſt der ſüſſeſte, der Seres-Sect der geringſte im Geſchmack,

aber der Geſundheit nicht weniger, als die andern zuträglich.

See-Barſch/ iſt ein Fiſch, ſo in der Oder und Spree, ſonderlich aber in groſſen Seen, in der Marck, Pommern und Preuſſen, häuffig gefangen wird. Mit dem Kopff gleicht er einem Hecht, mit dem übrigen Leibe einem Barſch, hat harte rauhe Schuppen, iſt auf dem Rücken grünlich grau, weiß auf dem Bauche, am Leibe mit ſchwartzen Flecken, und hat grau blaue Floßfedern. Er iſt ein Raub-Fiſch, und ſehr gefräßig, wird bis einer Ellen lang, leichet im April, und iſt faſt das gantze Jahr über gut. Sein Fleiſch iſt weiß, zart, wohlſchmeckend und geſund. Er kan gleich den Hechten und Barſchen zugerichtet werden.

See-Blume/ Waſſer-Lilie/ werden in weiſſe und gelbe, beyde aber in groſſe und kleine unterſchieden; wächſt faſt überall in ſtillen Waſſern, Pfützen und Seen, hat eine knollige Wurtzel, runde Blätter, und eine weiſſe Blume, die einer Lilie nicht ungleich, ſie blühet im Julio, und bringt einen ſchwartzlichen, glänzenden Saamen, mit einer Hülſe, die wie ein Mohn haupt geſtaltet. Die Blume iſt von kühlender Krafft, und wird in Fiebern, die Hitze zu dämpffen, und die Schmertzen zu lindern, nützlich gebraucht. Man hat davon in den Apothecken ein Waſſer, einen Syrup, Conſerve, Oel, und eine Salbe. Es giebt auch noch eine Art See-Blumen, deren Blätter den vorigen gleich, die Blumen aber gelb, und in Geſtalt einer Roſen ſind; ſie wird aber in der Artzney nicht gebraucht.

See-Schaum/ iſt eine weiſſe und leichte Schale

oder

oder Schuppe, welche oben und unten etwas erhöhet, auf einer Seiten hart und glatt, auf der andern rauch und mürbe, wie ein Bimſtein iſt; wird von einigen weiſſer Fiſchbein genennet, und findet ſich an allen Ufern des Meers. Der Fiſch, der es auf ſeinen Rücken trägt, heiſt Blachfiſch. Die Goldſchmiede machen aus dieſem Fiſchbein Formen, man nimmt es auch mit unter das Zahn-Pulver.

See-Wolff/ Klipp-Fiſch/ iſt ein bekandter See-Fiſch, nicht nur in Indien, ſondern auch in der Weſt- und Oſt-See. Er hat ein weites Maul, und in demſelben nicht nur forn groſſe ſpitzige Zähne, ſondern auch hinten zwey Reihen Back-Zähne. Er iſt groß, dick, fett, hat eine fleckige Haut, und nicht gar groſſe Schuppen. Er wird an der Lufft gedörret, und iſt gut zu eſſen.

Sehne/ nennet man des Haſen Augen.

Seide/ iſt ein zarter Faden, ſo von den Seiden-Würmen geſponnen, durch Menſchen-Kunſt von ſeinem eigenen Kleuel abgehaſpelt, bereitet, und zu allerhand Zeugen verarbeitet wird. Natürlich iſt ſie von unterſchiedenen Farben, weiß, Schweffel-gelb, Gold-gelb, gründlich-blau, und Purpur-farb; die drey erſten Arten aber ſind die gemeinſten: Doch bleiben ſolche Farben nicht beſtändig, ſondern bleichen alle aus in der Bereitung. Es iſt die Seide eine bequeme Tracht, ſo ſich auf alle Jahrs-Zeiten ſchicken, weil daraus nicht nur leichte Zeuge vor den Sommer, als der Taffet und Flor, ſondern auch mittelmäßige, als Damaſt und Atlas, ja gar ſtarcke, vor den Winter, als Plüſch und Sammet, bereitet werden.

Sei-

Seidel / ſiehe **Nöſſel**.

Seidenſchwantz/iſt ein Vögelein, in der Gröſſe einer Lerchen, hat auf dem Kopff ein Püſchlein, daß er aufrichten und niederlegen kan, auf den Flügeln rothe Flecken, im Schwantz ziemlich lange Federn, die am Ende hochgelb, im übrigen iſt er an Farben dem Häher oder Holtzſchreyer gleich. Sein Fleiſch iſt zart und lieblich zu eſſen, als ob es gewürtzt wäre. Seine Nahrung ſind rothe Vogelbeere; doch kan man ihn im Hauſe mit kleingeſchnittenen gelben Rüben erhalten, er muß aber frey herum fliegen, denn im Käfig dauret er nicht. Er kömmt nicht alle Jahr, und wie Colerus meynet, in ſieben Jahren nur einmal, und ſoll ein Sterben bedeuten.

Seiden-Wurm/ iſt ein weiſſer Wurm, in Geſtalt und Gröſſe einer Raupe, der aus einem kleinen Ey, in der Gröſſe eines Mohn-Körnlein, erzeuget, mit weiſſen Maulbeer-Blättern ernähret wird; wenn er zur Vollkommenheit gediehen, in einem Häußlein, in der Geſtalt und Gröſſe eines Tauben-Eyes, mit einem Faden, ſo er durch das Maul aus ſeinem Leibe ziehet, ſich verſpinnet, aus welchem er nach zwantzig Tagen, in Geſtalt eines Molcken-Tellers, heraus kreucht, ſich mit ſeinem Weiblein paaret, und dieſes darauf Eyer leget, woraus das folgende Jahr eine neue Brut gezogen wird. Wenn das Würmlein ausgehecket worden, iſt es ſchwartz und rauch. Nach neun Tagen wird es kranck, liegt zwey Tage ſteiff, und ohne Nahrung, und wirfft endlich die Haut ab, welches man häuten oder mauſen nennet. Solches geſchiehet zum vierdten mal, da denn der Wurm immer gröſſer, weiſſer

weiſſer und glatter, zuletzt, und wenn er dem Spinnen nahe, gantz gläntzend und durchſichtig wird, alsdenn ſucht er einen Winckel, da er ſich verſpinnen möge, zu dem Ende ihm zarte Reis-Gebünde, dünne Hobelſpäne, u. d. g. geſtellet werden.

Seiffe/ iſt eine von Unſchlitt, oder andern Fett, und ſcharffer, aus Aſchen oder ungelöſchten Kalck gezogene Lauge, durch genugſames Sieden bereitete zuſammen geronnene Materie, dienend den Sudel und Schmutz aus der ſchwartzen Wäſche, Kleidern und von dem Leibe abzuwaſchen. Die gemeine Seiffe iſt zweyerley, weiß und ſchwartz. Jene wird von Unſchlitt; dieſe in Spanien und Italien von Oel, in Holland und andern Nordlichen Orten aber von Thran gemacht. Jene iſt feſt und hart, und läſſet ſich in Stücke formen; dieſe iſt ſchmierig wie Butter. Die Venediſche und Spaniſche Seiffe ſind die feineſten. Zum Bartputzen, und waſchen der Hände und des Angeſichts, werden beſondere Arten wohlriechender Seiffen zugerichtet.

Seiffen-Fäßlein/ iſt ein kleines von Zinn oder Blech getriebenes Käſtlein ohne Deckel, worinnen die Hand-Seiffe lieget, und welches insgemein an die Handfaß-Tafel angehenget wird.

Seiffen-Kraut/ Speichel-Wurtz/ iſt ein Kraut, das an Bächen und feuchten Wegen wächſt, auch in Gärten gepflantzet wird. Seine Benennung kömmt daher, daß es wie Seiffe zum Waſchen dienet, und wenn es gekäuet wird, viel Speichel ziehet. Es hat Wegrich-Blätter, einen wolligen Stengel, und eine Blume ohne Geruch, die im Junio und Julio ausſchlägt. Er hat eine

öffnen-

öffnende und Schweißtreibende Krafft, dienet auch äuſſerlich wider die Flecken und Raude der Haut, und der Saame ſoll ein gutes Mittel wider die fallende Sucht ſeyn.

Seiffenſieder-Aſche/ oder die ausgelaugte Aſche, ſo beym Seiffen-Sieden, nach abgegoſſener Lauge übrig bleibt, iſt eine gute Felder- und Wieſen-Düngung.

Seitenſtechen/ iſt eine Kranckheit, die von Entzündung des Rippen-Häutleins, zuweilen auch der Lungen, zugleich entſtehet, dabey ſich eine Beklemmung der Bruſt, ſchwerer Athem, groſſe Hitze, Huſten und Schmertzen befinden. Sie wird zum öfftern durch ſtarcke Erhitzung, wenn eine jählinge Erkältung darauf erfolget, innerlich durch einen kalten Trunck, oder äuſſerlich durch eine ſtreichende Lufft, verurſachet, wodurch das Geblüt, und der Ader-Safft ſich ſtopffen, ergieſſen, und in Wallung gerathen, davon die Zäſerlein gezerret, den Schmertz, und die Ereyterung eine Entzündung verurſachet, bis der Tod erfolget. Geſchwinde Veränderungen der Lufft und des Wetters, von der Wärme zur Kälte, ſcharffe ſchneidende Winde, faule Nebel können viel zu dieſer Kranckheit helffen. Die daran kranck ſind, ſollen ſich des Weins enthalten, und kühlende Träncke gebrauchen. Die Cur muß alſobald mit einer Aderlaſſe, an dem Arm der ſchmertzenden Seite, angefangen, und dieſelbe, wenn das Blut ſehr dicke iſt, etliche mal bey wenigem wiederholet werden. Geringe Leute brauchen einen Tranck von Roß-Feigen, ſonderlich die von einem ſchwartzen Hengſt gefallen.

Sellerie/ iſt ein Wurtzel-Gewächſe, ſo aus Italien in Teutſchland gebracht worden, und das nunmehro auch in unſern Gärten häuffig gebauet wird. Es wächſt nicht nur wie ſtarcke Peterſilien-Wurtzeln, ſondern hat auch noch beſſere Krafft und Würckung, denn jene. Er wird geſaubert, in dünne Stücklein zerſchnitten, und entweder aufgeſotten, oder ſtracks rohe mit Baum-Oel, Saltz, Pfeffer, und ein wenig Eßig, zum Gebratenen aufgeſetzet, oder ſonſt bey andern Speiſen angebracht.

Sencken im Weinberge/ geſchiehet auf folgende Art: Wenn der Wintzer den Stock fein aufgeſchnitten und abgeputzet, wird er bey gutem Wetter fein trocken eingelegt; denn wenn er naß, läufft er in der Erde an, und faulet aus den Augen, da er heraus faſern ſoll. Er muß zum Stock, den er ſencken will, räumen, und eine Elle, oder noch tieffer, eine eckigte Grube machen, die ſo viel Ecken hat, als Sencken verhanden, hernach die Enden in die Winckel einlegen, jedoch nicht enge zuſammen, ſondern zwey bis drey Schuh weit von einander. Man muß auch dem Senck-Ende, wenn es etwan übriges Holtz haben ſolte, ſeine gebührliche Brüche thun.

Senet-Blätter/ ſiehe Linſen-Baum.

Senff/ iſt ein bekandtes Kraut, deſſen es dreyerley Gattungen giebet: 1.) weiſſen oder gelben Senff. 2.) Gemeinen braunen Senff, der hin und wieder in Deutſchland auf den Feldern geſäet wird, und Herbſte reiffet, da denn der Saame abgenommen, mit Eßig zerrieben, in Fäßgen geſchlagen, und alſo zum Verſpeiſen verhandelt wird. Der beſte kömt von Franckfurt am Mayn. Er muß

frisch

friſch, ſcharff, wohlſchmeckend, und nicht muglicht, oder nach dem Keller ſchmecken. 3.) Hat man den wilden Senff, welcher hin- und wieder in Wäldern wächſt, davon werden die Blätter klein geſchnitten, und zum Frühſtück wider die Raude genoſſen. Der Senff hat eine trocknende, zertheilende, verdauende, und dem Scharbock widerſtehende Krafft. Etliche Körner des Morgens gekauet und verſchluckt, reinigen das Haupt, ſtärcken das Gedächtniß, wehren dem Schwindel und Schlag. Aeuſſerlich wird er in aufziehende Pfläſter mit genommen. Die vom Schlag gelähmten Glieder damit gerieben, kommen wieder zu recht. Zerrieben, und für die Naſe gehalten, macht er Nieſen, und dienet wider die Mutter-Beſchwerung. Das davon bereitete Pflaſter zertheilet alle wäßerige Geſchwulſt; das ausgepreßte Oel heilet die kalten Gebrechen der Nerven. Das aus dem Kraut und Blumen gezogene Waſſer dienet vor den Schwindel und Schlag. Mit dem Senff pflegt der Koch entweder gewiſſe Eſſen gut und angenehm zu machen, oder er ſetzet ſolchen als eine Tuncke bey Böckel- und geräucherten Fleiſch, Schincken, &c. auf, wodurch dergleichen Gerichte delicat, geſund und verdaulich gemachet werden.

Senffte/ Porte-Chaiſe, iſt ein an unterſchiedlichen Orten gewöhnlicher Trage-Seſſel, worauf man ſich, von zwey darzu beſtellten Senfften-Männern, von einem Ort zum andern, tragen läßt.

Senſe/ iſt ein eiſernes Werckzeug, das Gras und Grummet von denen Wieſen, und das Geträide von denen Feldern abzumähen und abzuhauen. Sie wird ſolchem Gebrauch nach entweder eine

Graſe-Senſe/ oder eine Getraͤide-Senſe/ genennet, beyde fuͤhren einerley Eiſen, und ſind nur den Stielen, oder ſogenannten Senſen Baͤumen nach, von einander unterſchieden. Die Senſe an ſich ſelbſten iſt ein ſehr duͤnnes, etwas krumm gebogenes, und wohl geſtaͤhltes ſcharff-ſchneidendes Eiſen, hinten am Ringe, wo ſie an den Senſen-Baum geſtoſſen wird, guter vier quer Finger, und in der Mitte ohngefehr drey quer Finger breit, vornen aber wie ein Habichts-Schnabel, krumm und ſpitzig zulauffend. Die Graſe-Senſe hat einen krummlauffenden, unten aus- und oben eingebogenen Baum, welcher von einem Selbſt-Wuchſe alſo zubereitet wird, an dem einen Ende, ſo man in der lincken Hand haͤlt, mit einer Kruͤcke, und etwan beym dritten Theil von oben hinunter, einen hoͤltzernen Knebel, wie einen Hacken, den man im Hauen mit der rechten Hand haͤlt. Unten am Ende des Baums iſt die Senſe mit eiſernen Ring an dem Baum befeſtiget. Die Getraͤide-Senſe hat einen geraden Baum, ohngefehr zwey und drey Viertel-Ellen lang, ohne Kruͤcke, aber ohngefehr, jedoch nicht gar in der Mitte, mit einem Knebel verſehen. Oben, wo die Senſe angeſtoſſen wird, iſt das Senſen-Geruͤſte/ beſtehend aus einer von weichen Holtz gemachten Saͤule/ nicht gar einer Elle lang, und mit vier in gleicher Weite, von einander ſtehenden von harten Holtz, als Hertern, Maß-Ellern u. d. g. gemachten Spiſſen verſehen, einem Buͤgel von Weiß-Dorn, ſo durch den Baum und die Saͤule gehet, und ſolche zuſammen haͤlt, und einem Stege von weichen Holtz, ſo durch den Baum und Buͤgel gehet,

gehet, und daran die Dräte, ſo die Spiſſe halten, beveſtiget ſind.

Sennes-Blätter/ Senet-Blätter. Das Kraut, woran ſie wachſen, hat einen hohen Stengel mit vielen Zweigen, kleine zugeſpitzte und bleichgrüne Blätter, blühet gelb, und ſetzet kleine Schoten, in welcher ein brauner oder graulicher Saame beſchloſſen iſt. Die meiſten kommen jetziger Zeit aus Italien und Franckreich; die beſten aber werden aus Egypten und Alexandria, auch aus Syrien gebracht. Sie müſſen ſchön, gantz, grob, grün, und nicht ſtenglicht ſeyn. Die Schoten kommen zugleich mit unter den Blättern heraus, und werden auch darunter mit verkaufft, weil ſie gleiche, und faſt beſſere Würckung, als die Blätter thun. Beyde haben eine Krafft gelinde zu purgiren, auch die, ſo von andern Artzneyen ſchwerlich beweget werden; ſie führen alle ſcharffe, ſaure, ſaltzige und zähe Feuchtigkeiten ab, und thun gut in lang anhaltenden Kranckheiten. Der ſicherſte Gebrauch iſt, daß die Blätter übergoſſen aber nicht ausgepreſſet werden, weil ſie ſonſt Bauch-Grimmen verurſachen.

September, oder **Herbſt-Monat**/ hat 30. Tage. Dieſer iſt des Sommers Ende, und des Herbſtes Anfang. Es hat aber der Herbſt bey denen Deutſchen ſeinen Namen von der Herbigkeit, weil er herbe, und der Geſundheit des Leibes ſonderlich zuwider iſt. Seinen Anfang nimmt er, wenn die Sonne ohngefehr den 13. ſonſt 23ſten dieſes Monats, in das Zeichen der Waage eintritt, und damit zugleich die andere Tag- und Nacht-Gleiche

macht, da die Nächte zu- und die Tage hingegen abnehmen, bis an den Winterlichen Sonnenſtand, Solſtitium brumale. Dieſer Herbſt-Monat wurde von den alten Römern Septembris genannt, weil er der ſiebende, von Martio an, gerechnet, iſt, welcher Name bis auf den heutigen Tag in der Lateiniſchen Sprache behalten wird. Carolus M. hat ihn den Wild-Monat geheiſſen, weil auf Ægidii, als am erſten September, der Hirſch gemeiniglich auf die Brunſt tritt. Wird auch von andern der Gerſt- und Spelt-Monat genennet. Von der **Witterung** vermuthet man, was hiernächſt folget:

Der Anfang deſſelben, bringet Menſchen und Vieh böſe Dünſte und Nebel:

Der Fortgang giebet friſche Thau und Reiffe, ſo das Laub von denen Bäumen abwerffen, und die Krafft der Kräuter in die Wurtzel zurücke treibet.

Nach der Mitte kommen zu Zeiten etliche warme Regen, auf welche dürre Winde und Lüffte folgen, woraus eine unluſtige und fäulichte Lufft entſtehet.

Im letzten Viertel entſtehen böſe Nebel und Regen.

Mit was Wetter der Hirſch am Egidii-Tage in die Brunſt tritt, mit ſolchen ſoll er nach vier Wochen wiederum heraus tretten. Wenn nun der Hirſch etwas langſamer in die Brunſt tritt, ſo ſoll es ein Zeichen ſeyn, daß es langſamer Winter werden wolle.

So es auf Matthäi Tag ſchön iſt, ſo ſoll ſolch Wetter noch vier Wochen dauren.

Die Alten haben um Michaelis aus denen leeren und naſſen Eich-Aepffeln, eines naſſen, aus den dürren

dürren und eingeſchrumpfften aber, eines dürren Jahres, und kalten Winters, ſonderliches Merckmahl genommen.

Wenn die Eich-Aepffel früher als um Michaelis, und in groſſer Menge wachſen, ſo kömmet ein früher Winter vor Weyhnachten mit vielen Schnee.

Wenn die Vögel vor Michaelis nicht ziehen, ſo wird vor Weyhnachten kein harter Winter vermuthet; wohl aber hat man ſich eines gemäßigten Wetters zu verſehen. Dergleichen vermuthet man auch vom Regen an Michaelis.

Donner-Wetter um Michaelis ſollen groſſe Winde bedeuten.

Wenn es die Nacht vor Michaelis helle iſt, ſo ſoll ein hefftiger kalter Winter folgen.

So die Reiffen zeitlich vor Michaelis kommen, ſo ſollen ſie langſam nach Walpurgis wieder kommen.

Muthmaſſungen aus dieſem Monat, zu einem geſegneten oder unglückſeligen Jahr.

Wer im Herbſt und Vor-Jahr, um die Zeit des Æquinoctii, wenn Tag und Nacht gleich iſt, kranck wird, mit demſelben ſoll es mißlicher ſteſten als zu anderer Zeit.

Wenn es um Matthäi ſchön iſt, ſoll es künfftiges Jahr viel und guten Wein geben, weil die Reben und das Holtz wohl wachſen und zeitigen.

Die Alten haben nachfolgende Gemercke aus denen Eich-Aepffeln um Michaelis hergenommen, welche auf der Erfahrung beruhen: Eine Mücke darinnen, ſoll auf ein mittelmäßig Jahr deuten.

Ein Würmlein und Made, ſoll ein Zeichen zum fruchtbaren Jahr geben. Wenn ſie entzwey geſchnitten, friſch und ſafftig ſind, bedeuten ſie einen fruchtbaren Sommer. Wenn nichts darinnen iſt, ſolls auf Sterben deuten. Wenn ſie wäſſerig ſind, ſollen ſie auf ein naſſes und theures Jahr deuten. Sind ſie aber dürr und eingeſchrumpffen, ſoll ein dürrer und fruchtbarer Sommer zu vermuthen ſeyn.

Haußhaltungs-Verrichtungen in dieſem Monat.

1.) Im Felde ſoll man

Bey trockenem Wetter den Hopffen abnehmen, blaten, und wenn er genug getrocknet, in Fäſſer einſchlagen.

Die fetten und feuchten Aecker zum drittenmal umackern und ſäen, die rauhen, groben und harten Felder zum andern mal umreiſſen.

Miſt auf die Brachfelder führen, breiten, und unterackern.

Korn, Weitzen und Winter-Gerſten anbauen, und recht zeitigen; reinen und ſaubern Saamen ausſäen, und hernach fleißig einegen.

Korn- und Weitzen-Stoppeln zur Sommer-Gerſten gar feuchte umackern, damit es den Winter über faule.

Die magern Wieſen, ſo nicht mehr tragen wollen, umackern, und mit guter Erde und Teich-Schlamm, wie auch Dünger überwerffen, und Klee- und Heu-Saamen darauf ſäen.

2.) Im Küchen-Garten ſoll man

Kohl- und Kappus-Kraut abblaten. Winter-

Zwi-

Zwibeln ſetzen. Körbel-Kraut, Rapuntzel, Spinat, Mangolt, und dergleichen ſäen, ſolche ſo wohl Winters, als auch im Frühling, da ſie bald zeitigen, zu genieſſen.

Die Garten-Beete, ſo künfftigen Frühling beſäet werden ſollen, wohl düngen und umgraben.

Gelben Rüb-Saamen im abnehmenden Mond ſäen, daß man im Frühling ſolche Rüben zeitlich haben kan: Denn auch dieſer Saamen nicht leicht von der Kälte einen Schaden leidet.

Kalmus-Wurtzeln verſetzen, beym trocknen Wetter die Endivien binden. Johannis und Rauch-Beer durch jährige Zweiglein, daran etwas von fertigen Holtz gelaſſen wird, fortpflantzen, in guten und fetten Boden.

3.) Im Obſt-Garten ſoll man

Die wilden Stämme und andere Bäume verſetzen, nach der Weiſe und Wende, wie ſie vorhin geſtanden, auch ſorgen, daß ſie mit guter, lockerer Erde, um die Wurtzeln beſchüttet werden.

Haſel-Stauden und andere Neben-Sätzlinge verſetzen; denn eingelegte Zweige gerathen ſelten, ſonderlich an kalten Orten.

Kerne von allerhand guten Obſt zum Ausſtecken oder Säen aufbehalten. Jngleichen Pferſich-Pflaumen- und Mandel-Kern ſtecken: Oder nachdem die Schalen beſchnitten worden, ſie unter einen breiten Stein legen, daß ſie den Winter über darunter liegen bleiben, und im Frühling im Geſchirre geſtecket werden.

4.) Im Wein-Garten ſoll man

Die Zäune und Hecken beſſeren und machen. Frucht-

bare Weinſtöcke, ſtatt der unfruchtbaren, ſo auszuhauen, einſetzen, und dieſe zu dem Ende bezeichnen.

Weichhauen und Wipffeln, dienet ſo wohl zur Zeitigung der Trauben, als zur Beſſerung des Holtzes.

Wenn die Beere nicht zugleich zeitigen, ausbrechen.

5.) Im Walde ſoll man

So viel Holtz, als man zur Hauß-Nothdurfft bedarff, fällen laſſen: Denn mit dem Bau-Holtz hat es noch Zeit.

Die Wind-Brüche, und anderes dürres, und dem Walde hinderliches Holtz, weghauen, und aufmachen laſſen.

6.) In der Vieh-Zucht ſoll man

Heu, und Gerſten- oder Haber-Stroh, unter einander fürs Rind-Vieh ſchneiden laſſen, und Haber-Süde darunter mengen.

Die Schaafe im vollen Schein zum andern mal ſcheeren, daß ſie die Wolle nicht verlieren, wenn ſie durch das Gebüſche gehen.

Junge Schweine und Färckel noch vor der Kälte mäſten, und ſchlachten laſſen. Die Ziegen nicht auf die Winter-Saat gehen laſſen.

7. In der Pferde-Zucht ſoll man

Die Füllen bey neblichtem Wetter nicht austreiben.

Die Pferde wegen fortwährender Arbeit wohl warten, und mit Spießglas, Antimonio, purgiren, auch ſelbige, zu Ende dieſes Monats, nicht mehr auf die Weyde treiben, ſondern in den Gärten hüten.

8.) Beym

8.) Beym Feder-Vieh ſoll man

Was überflüßig iſt, wegthun, verkauffen, oder ſelbſt verzehren.

Die Gänſe nicht auf die Winter-Saat laſſen, ſondern auf die Maſtung ſtellen.

9.) Bey denen Bienen ſoll man

Das Honig ausnehmen, jedoch die nöthige Winter-Nothdurfft in den Stöcken laſſen.

10.) Bey der Fiſcherey ſoll man

Die Behälter und Einſätze räumen und zurichten.

Die Angel-Schnur länger laſſen, weil der Fiſch ſich nun wieder in die Tiefe begiebet.

Lachs fangen, und einſaltzen, aber keine Krebſe mehr.

11.) Zu Hauſe ſoll man

Den Flachs röſten, dörren, brechen, die Knotten an die Sonne auf Tüchern ausbreiten, und dreſchen, Hanff brechen und hecheln.

Aepffel, Birn und Zwetſchen dörren. Heidel und Hierſe ſtampffen. Die Obſt- und Wein-Preſſen zurichten. Das wilde, wie auch aus dem gutem ausgeklaubte ſchlechtere Obſt, auspreſſen. Zu Kraut und Rüben ſehen, ob ſie des Abſäuberns bedürffen.

Denen Tauben und Hünern ausbutzen, den Miſt davon abtrocknen, mit etwas Aſchen und Kohlen zerſtoſſen, und auf die abgegraßten Gärten ausſieben.

Den Wein bey trockenem Wetter, wenn der West- oder Nord-Wind wehet, im abnehmenden Monden ablaſſen; denn der Oſt- und Sud-Wind, wie auch der volle Schein, ſind dieſer Arbeit unanſtändig; die Weine, zu der Zeit umgezapfft, halten ſich nicht.

12.) In der Küche ſoll man

Aus denen Früchten und Gewächſen, welche die Gärten und Aecker um dieſe Zeit in Menge herfür geben, allerhand Speiſen zubereiten. Pfeffer ſtoſſen, Cubeben dörren, und friſche Weinbeer aufhengen.

Wildpret und allerley Geflügel zurichten. Borragen und Ochſen-Zungen zum Sallat nehmen.

13.) In der Artzney ſoll man

Artzneyen, aber, nicht zu viel, ſondern nur, wo es die Noth erfordert; Aderlaſſen, wo mans nicht laſſen kan: Purgiren, Baden, nachdem es eines jeden Zuſtand erfordert.

Wermuth-Wein, und Ziegen-Milch genieſſen; ſich vor vielen Trauben- und Obſt-eſſen, ic. Moſt trincken, hüten.

Calmus einmachen, und Wurtzeln, als Alant, Angelica, Tormentill, Meiſter-Wurtz, einſammlen. Wacholder-Beer klopffen.

Serpentin-Stein, iſt eine Art Alabaſter, grünlich mit allerhand Flecken, vornemlich weiß und ſchwartz eingeſprengt. Eine Art deſſelben hat einen danckel-grünen Grund, mit braunen und ſchwartzen Flecken, oder Adern, und dieſer wird vor den beſten gehalten; derjenige aber, ſo auf eine Aſchen-Farbe ausfällt, der geringſte ſeyn ſoll. Er wird in Meiſſen häuffig gefunden, iſt weich, und weil er daher wohl und leicht zu arbeiten, werden allerhand Gefäſſe, Becher, Thee-Zeug, Flaſchen, Schalen, Mörſer, und dergleichen davon gemacht, und weit und breit verhandelt: Abſonderlich macht man aus dieſem Stein viele Arten, von blatten, gebogenen,

und

und runden Wärm-Steinen, welche lange Hitze halten, und ſo wohl die Bethen, als den Leib damit, abſonderlich in der Colic, zu wärmen, dienlich ſind. Man ſagt, er ſoll keinen Gifft leiden, und wenn etwas davon in ein ſolches Gefäß kömmet, zerſpringen.

Servietten/ ſind meiſtens in das Gevierte von Damaſt oder Zwilling geſchnittene, und umſäumte weiſſe Tücher, ſo man bey dem Tiſchdecken auf die Teller herum leget, und woran man ſich bey dem Eſſen, Mund und Hände zu wiſchen pfleget. Bey Hochzeiten, oder vornehmen Gaſtereyen, werden ſie noch hie und da gebrochen, oder friſiret, meiſtentheils aber heut zu Tage über die Teller in allerhand nur aufgerollte, und in einander geſchlagene Figuren und Formen geleget, oder aufgeſetzet. In Holland werden die feinen und ſaubern Servietten, in abſonderliche und nach jedem Stücke abgetheilte Muſter, gewebet und gebracht.

Servietten-Preſſe/ iſt ein von Holtz geſchnitztes und ausgearbeitetes, auch mit Ober- und Unter-Platte, nebſt der darzu gehörigen und eingerichteten Schraube, verſehenes Geſtell, glatt gebeitzt, oder mit allerhand eingelegten Holtze ſauber fourniret, worein man, nach gehaltener Mahlzeit, die Tafel- und Tiſch-Tücher, und Servietten, zu legen, und darinnen einzupreſſen pfleget.

Seſam/ iſt ein Kraut, das einen ziemlich hohen Stengel treibt, deſſen Blätter roth, die Blumen grün, und der Saamen in einem Knopff, den Mohn-Häuptern gleich, verſchloſſen iſt. In Indien und Egypten wächſt es wild, und iſt der Saa-

me

me von dannen ſo wohl, als das Oel, über Venedig zu uns ehedem gebracht worden. Heut zu Tage aber, wird es bey uns aus dem Flachs- und Lein-Dotter-Saamen gepreßt. Es iſt klar und weiß, hat einen angenehmen Geſchmack, thut der Bruſt und Lungen gut, dienet wider den Huſten und das Seiten-Stechen, und wird auch äuſſerlich in geſchloſſenen Gliedern, und zur Erweichung in der Medicin gebraucht.

Seſel/ iſt ein Kraut, deſſen Blätter dem Fenchel ähnlich ſehen das weiſſe Blüthen trägt, und einen langen eckigen Saamen, vom gutem Geruch und ſcharffen Geſchmack hat. Es wird bey uns in Gärten durch den Saamen unterhalten. Der Saame iſt ſcharff, wärmet, öffnet und zertheilet, dienet der Bruſt und Lunge, treibt den Harn und Grieß, heilet die Waſſerſucht, ſtillet die Blehungen und Bauchwehe, ſtärcket das Geſicht, widerſtehet der fallenden Sucht, und wird auch in den Mithridat genommen.

Setzen/ ſagt man von einem Stück Wild oder Reh, wenn es ein Kalb bekommen, nemlich, es hat geſetzet.

Sieb/ iſt ein von Holtz rund verfertigtes Behältniß, hat einen durchlöcherter und zuſammen geflocktenen Boden; bey denen groſſen iſt er von Baſt geflochten, bey denen kleinen aber, ſo man zu dem Gewürtze braucht, von Beutel- oder andern durchlöcherten Tuch verfertiget.

Siebenfinger-Kraut/ ſiehe Tormentill.

Sichel/ iſt ein ſchneidendes Werckzeug, womit man das Gras und Geträide auf dem Felde abſchnei-

abſchneidet. Es iſt faſt in Geſtalt eines halben Circkels gemacht, und mit einem kleinen Hefft, oder Hand-Griff von Holtze, verſehen. Man unterſcheidet ſie nach ihrem Gebrauch in Graſe- und Geträide-Sicheln. Die Graſe-Sicheln ſind kleiner als dieſe, weil man ſie zum Graſen, oder Abſchneidung des Graſes, nicht gröſſer braucht. Die Geträide Sicheln aber ſind um ein merckliches gröſſer, und haben, nach der Gewohnheit mancher Länder, an ihrer Schneide kleine ſcharffe Zähne, welche weit ſubtiler, als die zarteſte Sägen-Zähne ſind; an manchen Orten aber führet man ſie nur mit glatten Schneiden, wie die Graſe-Sicheln. Wenn eine ſolche Sichel ſtumpff wird, pflegt man ſie nicht zu ſchleiffen, ſondern nur mit dem Dengel-Hammer auf dem Dengel-Stocke zu dengeln.

Siede/ iſt dasjenige Futter, ſo an einigen Orten dem Rind-Vieh in den Ställen gegeben, und von Heckerling, Grummet, Kohl-Blättern, Rüben- und Möhren-Kräutig, und dergleichen, mit heiſſen Waſſer, Winters und Sommers, eingebrühet wird.

Siedel/ iſt eine an etlichen Orten gebräuchliche Art einer langen und verdeckten Banck, mit einer ſchmalen Lähne beveſtiget, worein man allerhand legen und verwahren kan; man findet ſie insgemein auf dem Lande in gemeinen Stuben.

Siegel-Erde/ iſt eine fette und ſchwere Thon-Erde, von unterſchiedener Farbe, eines anhaltenden Geſchmacks, die an verſchiedenen Orten gegraben, in Kücklein formiret, und mit gewiſſen Siegeln oder Zeichen bedrucket wird. Die durchgehende

Probe

Probe aller Siegel-Erde, iſt, wenn ſie auf der Zunge ſtarck anziehet, und nachdem ſie benetzet worden, in Stücke zerfället. Sie hat eine anhaltende und Gifft treibende Krafft, daher ſie in Fleck-Fiebern, wenn dabey ein Durchbruch verſpüret wird, in Blutſtürtzungen, und dergleichen, mit Nutz gebrauchet wird. Aeuſſerlich dienet ſie in alten Schäden, und ſelbſt in dem Krebs.

Singmars-Wurtz/ Fellriß/ wächſt auf den Feldern, und an den Ufern, vornemlich in Ungarn, bey uns wird ſie in Gärten erzogen: Die Wurtzel iſt allein Officinal, wird an den Halß, in den Nacken, oder auf den Rücken gehangen, wider die Dunckelheit der Augen, die Felle, Flecken und Nebel derſelben; denn ſie erhält und ſtärcket das Geſicht.

Siegwurtz/ ſiehe Allermanns-Harniſch.

Silber/ iſt ein edles Metall, das aus reinen Principiis, nemlich, Saltz, Schwefel und Mercurio, durch das unterirdiſche Feuer gekocht, und gezeitiget, oder aus einem wohl figirten Mercurio, und reinem weiſſen Schwefel, unvollkommener als Gold, doch am Gewichte und Werth dem Gold am nächſten kümmt, weiß an Farbe, das ſich ziehen, ſchlagen und gieſſen läſſet, und zu Müntzen, allerhand Gefäſſen, auch Blätlein und Faden verarbeitet, wie nicht weniger in der Artzney gebrauchet wird. Weil aber kein Silber, ohne gewiſſen Zuſatz von Kupffer, kan verarbeitet werden, welches man die Legirung nennet, ſo iſt den Goldſchmieden hierüber ein gewiſſes geſetzt, wie hoch ſie legiren mögen, und wenn ſich ihre Arbeit alſo befindet, wird ſie für Probe-Silber erkannt, und das verordnete Zeichen

darauf

darauf geſetzt. Die Liga ſolte wohl nach dem ehemaligen Reichs-Abſchied durchgängig im Römiſchen Reich 14. Löthig ſeyn; ſie iſt aber dennoch an vielen Orten unterſchieden. Zu Augſpurg iſt ſie gemeiniglich 13. Löthig, anderswo 12. 11. auch wohl nur auf 10. Loth. Der Silber-Handel beſtehet gröſten theils in unverarbeiteten Silber, welches in Klumpen gegoſſen wird, die man Silber-Bahren nennet, welche aus America, und folglich über Spanien, zu uns in Deutſchland, gebracht werden, da denn die Marckt fein, oder 16. Loth, zu 9. biß 10. Thlr. Banco verkaufft wird.

Sinau / Gülden-Gänſerich / iſt ein Heil-Kraut, das runde, breite, und einem Stern gleich geſpaltene Blätter hat, die aus einer zaſerigen Wurtzel an dünnen und rauhen Stengeln wachſen, und worauf der Thau auch beym Sonnenſchein ſitzen bleibet. Oberhalb des Stengels trägt es kleine grün-gelbe Blumen. Es wächſt auf Wieſen und Auen, und wird auch in Gärten aus Saamen gezogen. Es iſt eines der vortreflichſten Wund-Kräuter, das ſo wohl innerlich in Wund-Tråncken, als auch äuſſerlich zum Auflegen, in Apothecken gebraucht wird.

Sinngrün / Jngrün / iſt ein Kraut, das in Wäldern an feuchten Orten wächſt, und auch in Gärten gepflantzet wird. Es kreucht an der Erde, hat dicke glatte Blätter, wie der Lorbeer-Baum, und grünet den Winter durch. Jm Frühling trägt es blaue Blumen. Wenn dieſes Kraut den Weibern an die dicken Beine gebunden wird, ſtillet es den Blut-Fluß, und wehret der unzeitigen Geburt:

Auf den Kopff gelegt, oder um den Halß gebunden, ſtillet es das Naſenbluten: Mit Waſſer geſotten, giebt es ein vortrefflich Gurgel-Waſſer, wider alle Beſchwerungen des Halſes: Mit dieſem Waſſer den Mund geſpühlet, wehret der Mund-Fäule.

Sittig/ ſiehe Papagey.

Sod/ Sot/ iſt eine Aufwallung des unreinen Schleims in dem Magen, durch Vermiſchung einer verderbten Säure, und eines ſchwefeligen Saltzes erwecket, wovon ein brennender Schmertz in dem Magen-Mund entſtehet. Gallreiche und gäh-zornige, ingleichen ſauertöpfiſche melancholiſche Leute, ſind vor andern darzu geneiget, vornemlich wenn ſie etwas ſüſſes zu ſich nehmen. Den Anſtoß deſſelben zu dämpffen, dienet vornemlich Krebs-Augen, gebrannt Hirſchhorn, Bibergeil, und ein aus Auſter-Schalen zubereitetes Pulver.

Soden-Brod/ ſiehe Johannis-Brod.

Sohle/ heiſſet an einem Pferde-Fuß das dünne Horn, ſo unten zwiſchen dem ſtarcken Horn, darauf das Huf-Eiſen aufgeſchlagen wird, und dem Strahl liegt. Sie wird daran leichtlich erkennet, daß das Eiſen darauf nicht aufliegt, und dieſelbe, wenn es recht aufgenagelt iſt, im geringſten nicht berühret. Wann einem Roß die Sohlen abgezogen ſind, ſo nimm Broſamen von einem friſchgebackenen Roggen-Brod, miſche es wohl mit Saltz, lege es über Nachts über die Sohlen, des Morgens nimm ungebrannten Leimen und Grünſpan, miſche es unter einander, und binde es dem Roß auf die Füſſe, thue es alle Tage zweymal, bis es gut iſt. Wenn ein Roß verbellet, daß ihm die Sohlen unten ſchwären

und

und abnehmen, ſo muß erſtlich die Wand rings herum weggeſtoſſen, und die Sohle gar abgelöſet werden, hierauf greiffet man unten an die Strahlen, und ſiehet, daß man ſie gantz heraus nehmen könne: nach dieſem nimmt man Drachen-Blut und Grünſpan, jedes zwey Loth, ein Viertel Pfund Honig, ein halb Loth rothen Bolus, vor einen Groſchen Brandtewein, nebſt drey Eyern, miſcht es wohl unter einander, und legt es dem Pferd auf die Sohlen. Siehet man aber, daß das Leben heraus dringet, ſo brauchet man folgendes: Ein Loth Grünſpan, drey Loth gebrannt Kupffer, und das Weiſſe von ſechs Eyern, zu einer Salbe gemacht, und aufgelegt, treibet das Leben wieder zurücke; dabey aber muß der Huf mit Horn-Salbe wohl geſchmieret werden.

Sommer/ iſt eine von den vier Jahrs-Zeiten, welche ſich von dem Sommer-Solſtitio, da die Sonne in den Krebs tritt, und uns am höchſten ſtehet, anfänget, und bis aufs Herbſt-Æquinoctium, da die Sonne in die Waage tritt, und alſo zuſammen drey Monate lang währet. Der Sommer iſt die Zeit der Erndte, da der gantze Vorrath vor das gantze Jahr muß eingeſammlet werden. Im ſehr naſſen Sommer faulen die Garten-Gewächſe und Früchte, und wächſt viel Unkraut; es pflegen auch der Ratzen, Mäuſe, Kröten, Raupen und Würme viel zu werden, die die aufgewachſene Saat verzehren, und die Wurtzeln abbeiſſen.

Das Geflügel pfleget weder zu Hauſe, noch im Felde und Walde, in ſolcher Näſſe zu gedeyen.

Die Früchte werden davon ungeſund, das Geträide,

das in ſolcher Näſſe wächſt, läſſet ſich ſchwerlich aufbehalten, es fället auch gar wenig Honigs.

Wenn die Oſt- und Nord-Winde zwiſchen die vielen Sommer-Regen nicht blaſen, ſo werden Kranckheiten vermuthet; ingleichen wenn der Sommer wölckicht und hitzig, ohne alle Winde, dahin ſtreichet.

Ein allzu dürrer und heiſſer Sommer verurſachet, daß die Aehren in denen Schoß-Bälglein erſticken, und die Körnlein taub und mager werden.

Viel brauſende Nord-Winde dieſer Zeit, geben Zeichen zu einem unfruchtbaren Jahre.

Sommer-Flecken / Sommer-Sproſſen/ ſind kleine falbe Flecken, ſo in dem Geſichte und auf den Händen, zuweilen auch auf der Bruſt auffahren, und des Sommers vornemlich ſich ſehen laſſen, im Winter aber wieder verſchwinden. Leute, die eine weiſſe Haut und rothes Haar haben, ſind denſelben vor andern unterworffen. Sie ſollen von einer dicken Feuchtigkeit, ſo von der Sonnen-Hitze unter der Haut gleichſam angebrannt wird, entſtehen. Die Sommer-Flecken zu vertreiben, ſoll unter andern vortrefflich dienen, Gummi und Salpeter, jedes gleich viel, mit Honig zur Salbe gerieben. Als ein ſonderlich Kunſt-Stück wird gerühmt, ein Waſſer aus Ziegen-Milch deſtilliret, ein leinen Tuch darein getunckt, und auf ſolche Flecken übergeſchlagen. Item die Schalen der Kiebitz-Eyer zu Pulver gebrannt, das Pulver ausgelaugt, und mit der Lauge ſich gewaſchen, ſoll die Sommer-Flecken wegnehmen.

Sommer-Geträide/ ſind alle die Körner und Feld-Früchte, ſo im Frühlinge geſäet werden, als da ſind Gerſten, Haber, Erbſen, Linſen, Wicken, Bohnen, Buchweitzen, Hirſen, Flachs, Hanff, und ſo weiter. An einigen Orten hat man Sommer-Korn und Weitzen. Dieſe letztere erfordern einen ſtarcken fetten Boden, und dreymal gepflügten Acker, werden zeitig, und das Korn vor dem Weitzen geſäet, und reiffen etwas ſpäter, als die Winter-Saat. In niedrigen feuchten Lande gerathen ſie am beſten, und geben ziemlich wohl, nur daß die Körner etwas kleiner ſind.

Sommer-Latte/ heiſſet bey dem Froſt, das junge Gewächs in den Gehäuen, ſo viel es in einem Sommer treibt.

Sommerſproſſen/ ſiehe **Sommerflecken.**

Sömmern/ beym **Feld-Bau/** heiſſet ſo viel, als denjenigen Acker, der den Feld-Arten nach, brache liegen ſolte, mit Sommer-Frucht beſäen. An vielen Orten, beſonders aber, wo Schäfereyen und Schaaf-Trifften ſind, dürffen die Bauern nicht ſo viel ſömmern, als ſie wollen, ſondern ſind nach Dorffs-Gewohnheit, oder durch Receſſe, oder in andere Wege gehalten, nur ein gewiſſes vorgeſchriebenes Quantum von ihren Feldern zu ſömmern, den Reſt aber unbeſäet und brache liegen laſſen.

Sömmern/ wird von denen groſſen weitäſtigen, und ihre Wurtzeln weit- ausbreitenden Bäumen, geſagt, welche, ſo weit, als ihre Wurtzeln und Aeſte gehen, kein Geträide, Gras, Kraut oder ander Gewächſe, unter ſich auf- und in die Höhe kommen laſſen: Denn der Wipffel von denen Bäumen be-

nimmt ihnen die Sonne, die ſtarcken Tropffen, ſo bey Regen-Zeiten davon fallen, verderben das Gras und Geträide, vornemlich aber das junge Unter-Holtz, und die groſſen ſtarcken Wurtzeln, ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu ſich, und von dieſen ab: Denn ſo weit, als ein Ober-Baum ſeine Aeſte wirfft, ſo weit breitet er auch insgemein unten ſeine Wurtzeln aus, jedoch haben diejenigen Bäume, ſo mit Hertz-Wurtzeln verſehen ſind, hierbey etwas beſonders, weil ſie ihre Wurtzeln nicht ſo weit umher auslauffen laſſen, ſondern vermittelſt der Hertz-Wurtzel, welche gerade unter ſich in die Erde gehet, die Nahrung aus der Tieffe an ſich ziehen, und alſo den Wieder-Wachs, Unter-Holtz und Gräſerey, gerne um ſich leiden und aufkommen laſſen. Wo Felder nahe an groſſen Höltzern ſind, da reflectiret die Sonne ſo ſtarck von den Bäumen ab, und dämmet dergeſtalt in gedachte Felder hinein, das alles Geträide davon verbleichet, und verſchwindet, ſo friſſet auch das Baum-Laub Gras und Geträide hinweg, und verdämmets, daß nichts davon aufwachſen kan. Die Bäume, ſo am allerſtärckſten ſömmern, ſind Buche, der Eſchen-Baum, die Linde, und der Nuß-Baum.

Sömmern/ die **Betten**/ heiſſet die Feder-Better bey ſchönen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten, und ſelbige zum öfftern umwenden, mit langen ſchwancken Stäblein ausklopffen, damit die verſtockten, und in einem Klump verfallenen Federn, wiederum auflauffen, und von dem Schweiß nicht faul werden. Man heiſſet es auch an einigen Orten **Sönnen.**

Sonne/ das groſſe, und den gantzen Erd-Kreiß erleuchtende und erwärmende Himmels-Licht, welches der Brunn und Urſprung alles Lichtes iſt, und von dem alle andere Planeten und Sterne das Licht haben und entlehnen. Wenn ſie durch die tubos betrachtet wird, hat ſie das Anſehen eines feurigen Ofens, der auf allen Seiten brennende Flammen von ſich wirfft, welches denn auch verurſachet, daß etliche Aſtronomi, ſo ſie genau betrachtet, ihr eine oval runde Geſtalt beygeleget; und verhindern ihre ſtrahlende Flammen, daß man ihre Gröſſe nicht eigentlich erforſchen kan. Die Meynung der meiſten Aſtronomorum iſt, daß ſie 166. mal gröſſer, als die Erde, ſey. Wann die Sonne des Abends mit einer ſchönen lieblichen Abend-Röthe unter- und Morgens wiederum heiter und helle aufgehet, ſo folgt ein ſchöner Tag, allermeiſt, wann der Himmel ebenfals rein und helle, ohne naſſe Dünſte und Wolcken anzuſehen iſt.

So ein blau-färbiger finſterer, oder röthlichter Ring, um und bey der Sonnen iſt, und ſie noch darzu eine oder mehr Neben-Sonnen bey ſich führet, wenn ſie erſt aufgegangen, oder bald untergehen will, ſo iſt etliche Tage lang Regen oder Wind zu vermuthen.

Wenn vor der Sonnen Aufgang eine kleine dünne Wolcke erſcheinet, ſo verheiſſet ſie ſchön Wetter; eine dicke Nebel-Wolcke aber, ſo vorher gehet, bedeutet Regen.

Scheinen die Sonnen-Strahlen bey ihrem Auf- und Niedergang blaß und bleich, ſo iſt Regen zu vermuthen.

Wenn ſie in einer feurigen Morgenröthe aufgehet, ſo bringet ſie Regen oder Wind; ingleichen wenn ſich die Wolcken um die Sonne bey ihrem Aufgange ſtarck häuffen, bedeutet es demſelben Tag groſſes Ungeſtüm.

Ungewöhnlich-ſtechende Sonnen-Strahlen, und heiß-ſchwüliges Wetter, bringet Regen und Donner.

Sonnen-Blume / iſt eine von den gröſten Garten-Blumen, die wohl ſechs Fuß hoch iſt, und an der Spitze eine groſſe Blume, wie eine Sonne, oder wie einen Crantz, anſetzet, mit kleinen Gold-gelben Blättern umgeben, und in deren Mitten, ein, von vielen Körnern, zuſammen geſetzter Boden iſt, welche bey einigen ſchwartz, bey andern grau, und bey etlichen weißlich ſind. Dieſen Kernen wollen einige eine gar beſondere Krafft in der Medicin zuſchreiben. Sonſt hat die Blume daher den Namen, daß ſie ſich gegen Mittag nach der Sonne wenden ſoll; welches aber faſt alle Blumen thun, daß ſie ſich gegen Mittag, als woher die ſtärckſte Wärme kömmt, kehren. Sie iſt dreyerley, die groſſe, ſo am höchſten wächſt, und nur eine Blume trägt; die mittlere, welche nicht ſo hoch wächſt, aber mehrere Blumen trägt, jede an einem beſondern Stengel; und die kleine, welche an dem Gipffel viel kleine gelbe Sonnenblumen beyſammen hat.

Sonnen-Thau / iſt ein niedriges, zartes Kräutlein, ſo an ſumpffigen Orten in Schatten wächſt, und an dünnen Stielen runde wollige Blätter trägt, die wie Ohr-Löffel forne etwas hohl ſind, und allezeit, auch am heiſſen Mittag, voll Waſſer-

Tropf-

Tropffen, die von innen heraus ſchwitzen, ſtehen. Man hält es in der Medicin ſehr heilſam, vor die Schwind- und Waſſerſucht, und die Tinctur davon, macht nicht allein den Aquavit ſehr geſund, ſondern giebt ihm auch eine ungemein angenehme Farbe.

Sorgum / iſt ein fremdes Gewächs, ſo eine Gattung von Hirſe, hat dicke, braune Halmen, mit langen breiten Blättern; die Aehren ſind einer Spannen lang, die Blüthe iſt gelb, wenn dieſe abgef llen, ſo folget ein langer röthlicher, oder brauner Saamen, in doppelten Häutlein verſchloſſen, welcher für den Durchlauf und Flüſſe gebrauchet wird. Die Blüthe dienet wider die überflüßige Monat-Zeit, und weiſſe Blume der Weiber.

Sot / ſiehe Sod.

Spalier/ Geländer/ eine Reihe Obſt-Bäume, ſo an ein Gerüſt von Latten- oder Gitter-Werck, im freyen Land, oder an der Garten-Mauer gepflantzet, und daran zierlich angebunden wird. Die Spalier werden gebraucht, entweder die Plancken und Mauren, womit der Garten umgeben, um beſſeres Anſehens willen, zu bekleiden, oder im Garten eine Abſonderung zu machen. Ihr Vortheil beſtehet darinnen, daß ſie 1.) dem Garten eine mehrere und ſchönere Anmuth bringen, 2.) daß die beſten und edelſten Arten von Obſt und Wein, darzu ausgeſuchet werden, 3.) daß eben dieſe Früchte an dem Spalier, ſonderlich wenn es an einer Wand, ſo gegen Mittag ſtehet, geſtellet, beſſer wachſen und reiffen, ſchöner und gröſſer werden, als an andern Orten des Gartens; und endlich 4.) daß ſie auch in

gröſſerer Menge fortkommen: Im Gegentheil erfordern auch die Spalier mehr Koſten, Arbeit und Wartung.

Span-Bette/ heiſſen diejenigen Bett-Geſtelle, ſo ohne Himmel und Decke ſind; man findet ſelbige auf eine, oder auch zwey Perſonen eingerichtet.

Spanferckel/ iſt ein junges Schwein, ſo noch an der Milch iſt. Es wird vor etwas Niedliches gehalten, und mehrentheils gebraten, entweder lebendig, oder gefüllt, mit gebäheten, in Wein geweichten, und gezuckerten Semmel-Schnitten, oder mit einem gewiſſen Teig: Worbey vor ein ſonderbares Kunſt-Stück gehalten wird, wenn die Haut eine ſchöne Braten-Farbe bekömmet, und zu einer harten Rinde geworden, und ſolche Härte lange behalten kan. Zu dem Ende muß das Ferckel, wenn es mit dem Spieß an das Feuer geleget worden, und zu ſchwitzen anfängt, fleißig abgewiſchet, hernach aber mit friſchem Speck, über und über fleiſſig und offt geſtrichen, und wenn es von dem Spieß gezogen, die inwendige Hitze, durch blaſen, etwas abgekühlet und ausgetrieben werden. Es kan auch gekocht, und entweder trocken, wie ein Schweins-Kopff, oder in einer Galerte zugerichtet werden.

Spaniſcher Flieder / iſt ein Strauch, der leicht zu einem Baum kan gezogen werden. Er hat glatte Hertz-förmige Blätter, und eine Blüthe, die Trauben-weiſe wächſt, Violen-blau, mit etwas weiß untermenget, zuweilen auch Silber-farb iſt, von angenehmen Geruch. Die Fortpflantzung iſt leicht zu thun, durch Schößlinge aus der Wurtzel.

Spa-

Spaniſche Fliegen/ oder **Mücken/** ſind eine Art Käfer, von unterſchiedlicher Geſtalt und Gröſſe, grün oder röthlich an Farbe, mit einem Glantz, der dem Golde gleichet. Sie werden in warmen Ländern auf den Roſen, Eſchen, und wilden Oel-Bäumen, auch im Korn, häufig gefunden, aufgedörret, da ſie denn gar ſehr ſtincken, und alsdenn zuſammen gepackt, in die Apothecken verkaufft. Viele kommen aus Thüringen und Ungarn. Sie ſind an ſich ſelbſt gifftig, und in der Medicin behutſam zu gebrauchen. Man bereitet daraus das bekandte Spaniſche Fliegen-Pflaſter, womit man Blaſen ziehet, und die Flüſſe und andere Feuchtigkeiten wegbringet. Man verfertiget auch daraus einen ſcharffen und ſtarcken Spiritum.

Spaniſch Gras/ iſt eine Art Graſes, mit langen, grün und weiß, nach der Länge geſtreifften Blättern; wird zur Zierde in Gärten erzogen.

Spaniſche Haberwurtz/ ſiehe **Scorzonere.**

Spaniſche Vögel/ iſt ein, aus Kalbs-Milch, Rinder-Marck, geriebener Semmel, und etwas Gewürtz mit Rahm bereiteter, und in Geſtalt kleiner Vögel formirter Teig, ſo in ein Stück von Kalbs-Netze eingehüllet, leicht abgekocht, und in Butter vollends gar gebacken werden. Man braucht ſie, die Schüſſeln zu garniren.

Spannen/ oder **Feſſeln/** heiſt, wenn man denen auf die Weyde getriebenen Pferden, die beyden Vörder-Füſſe mit Stricken zuſammen ſchleifft, daß ſie nicht fortſchreiten, oder von der ihnen beſtimmten Weyde weg, und zu Schaden lauffen mögen.

Spargel/ iſt ein angenehmes Küchen-Gewächs, daran ſich die Liebhaber zur Frühlings-Zeit rechtſchaffen delectiren können. Nirgends wird er dicker und ſtärcker gefunden, als um Genua, wiewohl er in unſern Gärten auch noch ziemlich fort gebracht wird. Seine Art iſt temperiret, dahero läßt er ſich hurtig abkochen, und zu rechte machen. Sonſt ſoll er die Leber, Miltz und Nieren eröffnen, und den Harn gewaltig treiben, denen Podagricis hingegen recht ſchädlich ſeyn, daran ſich aber manche wenig kehren, ſondern eſſen lieber, was ihnen ſchmecket, und leiden hernach, was ſie ſollen.

Spatt/ Spåttig/ iſt eine Kranckheit der Pferde, ſo an den Hinter-Beinen um das Gelencke kömt. Inwendig bey dem Geäder wird eine harte Beule, davon das Pferd vom Stall aus hincket, bis es erwarmet. Wenn ein Pferd ſpättig werden will, oder ſchon iſt, ſo durchbrenne die Stätte, und ſtreue Grünſpan darein, ſodann binde heiſſes Brod darauf, und waſche es mit Waſſer, darinnen Yſop gekochet worden. Oder nimm Venediſche Seiffe, und ungelöſchten Kalck, gleich viel, ſchlagt es mit dem Weiſſen von einem Ey durch einander zu einer Salbe, ſtreich davon auf ein reines Leder, und ſchlage es um das ſchadhaffte Bein, und erfriſche es täglich: es hilfft.

Spatz/ ſiehe Sperling.

Specht/ deren giebt es vielerley Gattungen; die gemeinſten aber, und die bey uns im Sommer und Winter bleiben, ſind dieſe viere: der Schwartz- Grün- Grau- und Bunt-Specht. Der Schwartz-Specht iſt der gröſte unter allen, und faſt ſo groß, als

als eine Krähe, daher ihn einige Krähe-Specht heiſſen. Er iſt von Farbe gantz ſchwartz, nur daß er längſt über das Haupt einen ſchmalen rothen Federbuſch hat. Der Schnabel iſt ſtarck, und faſt eines kleinen Fingers lang. An den Füſſen hat er zwey Zehen vor- und zwey hinterwärts. Der Grün-Specht gleichet an der Gröſſe faſt einer Turtel-Taube. Der Kopff iſt ſprenglicht, mit roth und ſchwartzen Flecken; der Rücken und die Flügel grün, mit gelb untermengt, die Kehle, Bruſt, Bauch und Schenckel, blaßgrün. Das Weiblein gleichet ihm, ausgenommen, daß an ihr alles etwas bleicher iſt. Der Grau-Specht iſt unter allen der kleineſte. Der Halß, der Rücken, die Flügel, und oben der Schwantz, ſind Bley- oder Aſchenfarbig, unter dem Halß aber und Bauch, Caſtanien-braun, auf roth-gelb ziehend. Man nennet ihn auch Nuß-Picker, weil er die Nüſſe artig aufzuhacken weiß. Der Bunt-Specht ſiehet bundter, als die vorigen alle. Es iſt zwar hiervon eine groſſe und kleine Art, aber eine giebt der andern an Buntheit wenig nach, und erſcheinet an ihnen beyderſeits die rothe, weiſſe, und ſchwartze Farbe, wohl verſetzet. Ihr Fleiſch iſt nicht gar zu zart, ſondern etwas zähe, jedoch dabey nicht böſe vom Geſchmack, ſonderlich im Winter da ſie am fetteſten ſeyn.

Speck, iſt das Fleiſch von gemäſteten Schweinen, ſo an den Rippen zwiſchen beyden Schincken ſitzt. Wenn die Seiten eines geſchlachteten Schweins, von dem Kopffe und Rück-Knochen, abgelöſet ſind, werden ſie mit oder ohne die Schincken, in einem Trog, nach einander mit warmen

Saltz,

Saltz, von einer ſtarcken Hand, wohl eingerieben, und alſo, auf einander liegend, acht Tage gelaſſen; alsdenn wieder her genommen, abermal mit Saltz wohl gerieben, und in einen friſchen Trog, alſo, daß die vorhin die oberſten geweſen, nun zu unterſt kommen, umgeleget. Dieſes wird ſo offt wiederholet, bis der Speck beginnet durchſichtig zu werden, welches ein Zeichen, daß er Saltz genug angenommen. Alsdenn werden die Speck-Seiten mit einem ſtarcken Prügel wohl geklopft, damit das übrige Saltz davon abfalle, und in den Schlot gehangen, und mit Eichel- Nuß- oder Wacholder-Laub geräuchert. Will man die Schincken abſonderlich ſaltzen und räuchern, ſo werden ſie friſch abgelöſet, mit einem Prügel wohl geklopffet, oder wenn es die Jahrs-Zeit mitbringet, in der Kälte gelaſſen, daß ſie ausfrieren, mit warmen Saltz wohl eingerieben, und mit Eßig, darinn rothe Rüben geſotten, gewaſchen, in ein Faß, Schicht-weiſe, je eine Lage Schincken, und eine von rothen Rüben gelegt, und der übrige Eßig darauf gegoſſen, mit einem Bret bedeckt, und mit Steinen wohl beſchweret, nach vier Wochen heraus genommen, und in Rauch gehangen. In Weſtphalen werden die Schincken etliche Tage an der Lufft gelaſſen, daß ſie ermürben, hierauf eingeſaltzen, und acht Tage in der Peckel gelaſſen, alsdenn auf einen Tiſch gelegt, mit Bretern bedecket, und wohl beſchweret, daß aller Peckel heraus trauffe. Wenn ſolches geſchehen, werden ſie nochmals, doch nur auf der Fleiſch-Seite, eingeſaltzen, und nach dreyen Tagen in den Rauch-Fang gehangen, und mit Wachholder- oder andern wohlriechenden Laube, geräuchert.

Speckhalß/ ein Pferd, das einen kurtzen und ſehr fetten Halß hat. Demſelben davon zu helffen, müſſen ſcharffe Mittel mit ſchneiden oder brennen angewandt werden. **Hochberg** giebet derer unterſchiedene an die Hand.

Speck-Lilien/ **Wald-Lilien**/ ſind ein Gewächs, das mit holtzigen Reben in die Höhe ſchießt, daran in gewiſſen Unterſchieden allezeit zwey Blätter gegen einander über ſtehen. Wann die Blumen verblühet ſind, ſo hinterlaſſen ſie rothe Beere, die, wie kleine Trauben, beyſammen hängen, darinnen ſich ein brauner, harter Saame befindet, welcher eigentlich in den Apothecken gebraucht, und ein Oel daraus bereitet wird. Man hat Deutſches, ſo wild wächſt; und Italiäniſches, das man in Gärten fortpflantzet.

Speiſe-Kammer/ wird dasjenige Behältniß des Hauſes genennet, worinnen der Vorrath von Speiſen, und andern Victualien, verwahret wird; iſt insgemein nicht weit von der Küchen, und mit unterſchiedenen Regalen verſehen.

Speiſe-Schranck/ iſt ein von Holtz verfertigtes, mit vielen Fachen unterſchiedenes, und mit einer oder zwey Thüren verwahrtes Behältniß, worinnen die überbliebenen Eß-Waaren verwahret werden; die Thüren werden insgemein mit runden durchlöcherten Blechen verſehen, damit die Lufft durchſtreichen kan.

Spelt/ **Speltz**/ iſt ein Geträyde, dem Weitzen nicht ungleich, nur daß gemeiniglich in einem Täſchlein zwey Körner beyſammen ſitzen. Das Brod, ſo daraus gebacken wird, iſt ſchmackhaffter, und leich-

leichter, als das von Weitzen, und giebt mehr Nahrung als das Gerſten-Brod. In der Schweitz und Italien wird es häuffiger gebauet als in Deutſchland. Eine Art deſſelben iſt der Speit-Weitzen oder nackende Gerſte, noch nützlicher, als der vorgedachte groſſe Spelt. Er wird im Frühling geſäet, ſo iſt er im Julio reif. Die Aehren ſind ſtachlich wie an der Gerſte, und die Körner ſitzen nicht feſte in Hülſen.

Sperber/ iſt ein Raub-Vogel, kleiner als der Habicht. Das Weiblein führet eigentlich dieſen Namen; das Männlein heiſſet man Sprinzel/ und iſt etwas kleiner. Die beſten ſind, ſo ſich in denen hohen Gebürgen aufhalten. Sie ſind braun auf dem Rücken, etwas ſchwärtzlich auf der Bruſt, wie die Krammets-Vögel, haben einen kurtzen, dicken, dunckeln und ziemlich krummen Schnabel, gelbe Fänge, und ſind ſehr muthig. Sie niſten auf Tannen, und legen drey Eyer. Wenn das Weiblein brütet, trägt ihr das Männlein den Raub zu. Ein guter Sperber ſoll ſeyn im Flug ſchnell, im Fangen geſchicklich, im Wiederkehren willig, der ſich gern häubeln, auffſetzen, abnehmen und äſen laſſe. Sie werden abgetragen, aber nur auf Feld-Hüner, Wachteln, und kleinere Vögel gebraucht. Sperber-Koth gepülvert eingenommen, treibet die Geburt und Nachgeburt.

Sperling/ Spatz/ iſt ein kleiner unnützer, und diebiſcher Vogel, geil und fruchtbar, indem er gemeiniglich fünff Junge, auch wohl mehr ausbringet, und mehr denn einmal im Jahr; ſoll aber der fallenden Sucht unterworffen ſeyn. Er hält ſich

um die Häuſer und Scheuren auf, niſtet in allen Winckeln und Löchern, ſtürmet auch wohl ein Schwalben-Neſt, und legt ſich darein. Sein Fleiſch iſt nicht unangenehm, daher es die Alten aſſen, und noch heut zu Tage gegeſſen wird, wiewohl ihn andere, als ungeſund verachten, weil er unverdaulich, und zur Geilheit reitzen ſoll. Das Waſſer, worinn ſein Neſt geweichet, ſoll die Finnen von dem Geſichte wegnehmen. Die Rohr-Sperlinge halten ſich meiſtens im Rohr auf.

Spicanard/ iſt ein wohl-riechendes Kraut, von groſſer Krafft und Würckung, und wird in die Welſche, Garten- und Indianiſche Spick eingetheilet, und hat dieſes Kraut auch ſeinen Nutzen in der Küche, und kan man bald dieſes, bald jenes Eſſen, damit delicat machen.

Spicke-Nadel/ iſt eine von Stahl lang zugeſpitzte Nadel, oben her hohl und offen, auch etlichemal aufgeſpältet, worein der klein und länglich geſchnittene Speck geſtecket, und durch das Wildpret, oder ander Fleiſch, eintzeln und ſtückweiſe gezogen wird.

Spiegel / iſt eine aus zubereitetem Spiegel-Glaß verfertigte, und mit einem auf vielerley façon, in unterſchiedener Form und Gröſſe gezierten, und ausgearbeiteten Rahm umgebene Zierath, ſo man in denen Zimmern nicht wohl entrathen kan. Sie ſind entweder groß, deren man insgemein zwey von einerley Gattung in den Putz-Stuben und Zimmern findet; oder mittelmäßig, ſo in denen Wohn-Stuben gebräuchlich; oder klein, ſo man insge-

mein Auffſetze=Spiegel nennet. Das Venetianiſche Glaß iſt das beſte bey den Spiegeln.

Spiel=Faß/ iſt ein rundes, flaches, höltzernes Faß, worinnen die geſcheuerten Teller und Schüſſeln abgeſpielet werden.

Spielig=Gelte / iſt ein von Holtz zuſammen geſetztes, und mit zwey hohen Handhaben verſehenes Küchen=Gefäß, worein der Schaum und anderer Unrath, ſo von denen kochenden Speiſen abgeſondert, gegoſſen, und in ſelbigem das Spielig zur Maſtung des Schwein= und andern Viehes, aufbehalten wird.

Spiel=Napff/ iſt ein groſſer runter Porcellain Napff, mit Waſſer angefüllet, worinnen man bey dem Caffee- und Thee-Trincken die Schälgen und Näpffgen ausſpielet.

Spiegel=Schimmel/ heiſſet ein Pferd weiſſer Haare, mit ſchwartz alſo untermenget, daß ſie gleichwie Spiegel anzuſehen. Sie werden vor eine gute Art und löblicher Natur gehalten, dienen zum reiten und vor Caroſſen: Nur weil ſie, ſo offt ſie haaren, die Farbe verändern, und theils lichter, theils dunckler werden, bleiben ſie nicht gleich, ſo, wie ſie, zuſammen gebracht worden, verunzieren nachdem den Zug. Wenn ein Spiegel=Schimmel weiß zu werden beginnet, ſoll man ihm zu der Zeit, da die Pferde ſich zu haaren pflegen, die zarten erſt ausſchlagende Blätter von Eichen=Laub, unter dem Haber vermengt, zu freſſen geben, ſo werden die Spiegel ſchwärtzlich.

Spieß=Hirſch/ iſt ein Hirſch, der ſein erſtes Gehör=

Gehörne noch trägt, oder nur zwey Spieſſe aufgeſetzet hat, ohne andere Enden.

Spiellbaum / Schißbeer / iſt ein wilder Baum, ſo gern in feuchten Wäldern, oder in Hecken wächſt; hat eine braune Rinde mit weiſſen Flecken, unter welcher ein gelbes Baſt lieget, trägt gelbe Blümlein, aus welchen Beerlein erfolgen, einer Erbſe groß, ſo erſtlich grün, hernach gelb, und endlich ſchwartz werden, in der Mitten zertheilet ſind, und zwey Körnlein beſchlieſſen. Das innere Baſt oder gelbe Rinde hat die Krafft abzuführen, wie die Rabarbar, und ſoll dasjenige, ſo von der Wurtzel abgeſchälet wird, das beſte ſeyn, wird wider die Gelb- und Waſſerſucht, verſtopffte Miltz, Krätze und dreytägiges Fieber gebraucht. Sie muß im Frühling geſammlet, und im Schatten getrocknet werden. Von der friſchen Rinde und Wegdorn wird eine Salbe wider die Krätze gemacht.

Spinat/ iſt ein Garten- und Küchen-Kraut, von kalt- und feuchter Natur, und kan ſonderlich die Kälte wohl vertragen; wird zu dem Ende in denen Küchen gar ſehr geliebet, weil es faſt das gantze Jahr hindurch zu haben, und zu eſſen taugt. Es iſt dieſes das zarteſte unter allen Muhs-Kräutern es kühlet und feuchtet, befördert den Stuhlgang, und mit Sauer-Ampffer vermengt, giebt es den Febricitanten eine angenehme Erqvickung.

Spindel/ nennen die Haußwirthinnen ein geſchlanckes, dünnes, rund gedrehetes kleines Stäblein, oben und unten ſpitzig zulauffend, vermöge

deſſen die Faden im Spinnen zuſammen gedrehet, und darauf gewunden werden.

Spindel-Baum/ ſiehe **Pfaffen-Holtz**.

Spinne/ iſt ein kriechendes gifftiges Thier oder Gewürm, mit einem ſehr kleinen Kopff, Zähnen oder Stacheln in dem Maul, womit es verwundet, einem runden dicken Leib, und ſechs Füſſen von ungleicher Gröſſe, wie ihre Arbeit ſolches erfordert. Sie leben von Fliegen, und andern kleinen Ungezieſer, denen ſie das Marck ausſaugen.

Spinnen / heiſſet das auf den Rocken gelegte Garn, Flachs, Werck, Hanff oder Wolle, vermöge des Spinn-Rads, oder Rockens, in tüchtige und gleiche Fäden zuſammen drehen.

Spinn-Rad / iſt ein von Holtz gedrechſeltes und zuſammen geſetztes Geſtelle, mit einer Spuhle, Flügel, Wocken, Rad und Fußtritt verſehen, auf welchem der Flachs, Hanff, Werck und Wolle geſponnen, und in haltende Fäden gebracht wird.

Spinn-Rocken/ iſt ein lang gedreheter höltzerner Stock, von oben mit einem Wocken-Holtz, von unten aber mit einem Fuß-Tritt verſehen, worauf man, durch die darzu gehörige Spindel, Flachs, Hanff, Werck, oder Wolle, Fäden-weiſe zu ſpinnen pfleget.

Spitz-Mauß/ iſt eine Art kleiner Ratten, ſo groß als eine ſtarcke Mauß, deren Biß für ſo vergifftet, als der Spinnen-Gifft, gehalten wird. Ihre Schnautze iſt lang und ſpitzig; die Zähne ſind dünne, und ſtehen in gedoppelter Reihe; die Augen, gegen den Leib zu rechnen, ſind ſehr klein, daß ſie gar blind zu ſeyn, ſcheinet. Ihr Schwantz iſt kurtz und

dünn,

dünn, das Haar braun=röthlicht, ohne an dem Bauche, woſelbſt es weiß iſt. Des Winters macht ſie ſich in die Ställe, im Sommer aber in die Gärten, und an die Orte, wo viel Rinds=Miſt liegt. Sie ernähret ſich von Wurtzeln, inſonderheit der Artiſchocken und Hülſen=Früchte, daher ſie den Gärtnern groſſen Schaden thut.

Spreu/ Spreuer/ ſind die ausgedroſchenen Hülſen von Geträyde, und andern Feld=Früchten, welche durch das Wurffeln, von denen guten Körnern, auf der Scheune abgeſondert, und zu Fütterung des Viehes gebraucht werden. Die Weitzen=Spreu wird den Stutten, Ochſen, Kühen, Gälte=Vieh, unter die Siede mit gemenget und gegeben. Die Roggen=Spreu werden ausgeſiebt, und was durchfället, vor die Schweine behalten, die groben werden unter die Weitzen= und Haber=Spreu geſchüttet, und nachmals den Stutten die Siede damit gemenget. Die Gerſten=Spreu miſchet man den Schweinen unter ihr Brüh=Futter; man braucht ſie auch unter den Leimen zu den Eſtrichen und Oefen. Die Haber=Spreu wird unter die Weitzen= und Roggen=Spreu gemenget, und den Stutten den Winter über, ſo lange man nicht zu Acker fähret, gegeben. Die Spreuer oder Schaalen von denen Erbſen, menget man den Kühen unter die Siede; die Hirſen=Spreuer aber, ſo mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Roggen=Spreu gemenget, und die gröbſte denen Ochſen unter die Siede gethan. Die Spreu vom Heide=Korn ſowohl, als vom Lein, ſind den Schweinen am zuträglichſten, als welche man ihnen unter die

Roggen-Spreu zu mengen pfleget. Es iſt auch die Lein-Spreu ein gutes Futter, die jungen Gänſe zu erziehen. Hingegen ſind die Spreuer vom Hanffe keinem Vieh gut, ſondern werden am beſten in Miſt gebraucht.

Spring-Brunn/ heiſſet ein Gerüſt, aus welchem Waſſer, durch Kunſt getrieben, ſpringet. Wenn man einen Spring-Brunnen anlegen will, muß man das Waſſer entweder aus einer hochgelegenen Quelle herleiten, oder durch eine Waſſer-Kunſt in die Höhe bringen, und wieder herab leiten, dieweil es ſeiner Eigenſchafft nach nicht höher ſteiget, als ſein Fall iſt. Die Spring-Brunnen ſind eine vortreffliche Zier in denen Gärten. Sie beſtehen insgemein aus einer groſſen Schaale oder Becken, in welchem das, aus denen daraus oder daran ſich erhebenden Bildern, rinnende und ſpritzende Waſſer aufgefangen wird, und ſtehen entweder in freyem Raum, oder in einer Mauer angelehnet, unter einer Bogen-Stellung, in einer Ecke, oder auch in einer gewölbten Grotte, oder Waſſer-Keller. Das Waſſer ſpringt entweder in einfachen Strahlen oder Güſſen, oder es wird durch gewiſſe Aufſätze gezwungen, daß es allerley Geſtalten und Figuren vorſtellet. An manchen Orten iſt es gar unſicher, und kömmt man nicht leicht davon, ohne naß zu werden, indem, ehe man ſichs verſiehet, durch einen Tritt, durch Eröffnung einer Thür, u. d. g. aus dem Boden, aus den Wänden, von oben, von weiten und nahen Waſſer ſpielet, und einem auf den Leib fället.

Spring-Gurcken/ iſt ein Kraut, das wild wächſt,

wachſt, und auch in Gärten gezogen wird, deſſen Gewächs den gemeinen Gurcken nicht ungleich, nur daß es rauher und ſtachlichter, die Frucht lang rund, einer Welſchen-Nuß groß, voller Stacheln, und weiß, wenn ſie reif iſt: alsdenn ſpringt ſie von ſelbſt, mit einem Platzen, von ihrem Stängel, läßt einen Safft von ſich, und ſpritzet ihn umher. Das gantze Gewächs iſt eines bittern Geſchmacks, die Wurtzel ſcharff, eines Arms dicke, und voller Safft. Sie wird in Scheiben geſchnitten, getrocknet, und wider die Waſſerſucht gebrauchet.

Spring-Körner / Treib-Körner / iſt ein Kraut, ſo aus dem Saamen in Gärten gezogen wird. Es hat einen Milch-weiſſen Safft, der ſehr ſcharff iſt, machet Blaſen, nimmt das Haar hinweg, vertreibet Wartzen und Flechten. Der Saame führet gewaltig ab, über und unter ſich, iſt gut wider die Waſſerſucht.

Spring-Kraut / Noli me tangere.

Spritze / iſt ein von Blech hohl getriebenes, oder von Holtz gedrehetes Inſtrument, ſo die Köche in denen Küchen nöthig haben, als da iſt, Spritze zu Spritzkuchen, Spritze zu Würſten, u. d. g.

Sproſſen / ſind anders nichts, als eine Art Sardellen oder Anſchowis, ſo geräuchert, und aus Engelland zu uns gebracht werden. Sie ſind fett, und wenn ſie friſch, wohl zu eſſen, es ſey roh, oder, welches beſſer, auf dem Roſt gewärmet. Wenn ſie alt worden, riechen und ſchmecken ſie widerlich.

Sprünge / werden die Haſen-Füſſe genennet.

Sprung-Riemen / iſt ein breiter Riemen, welchen man an den Bauch-Gurt eines Pferdes befeſti-

get, zwiſchen den Vorder-Schenckeln durchziehet, und an den Zaum feſte macht, damit das Pferd den Kopff nicht in die Höhe werffen, und damit ſchnellen könne.

Spuhle/ iſt derjenige herumlauffende, und mit einem Flügel, der auf beyden Seiten mit kleinen Häcklein verſehen, umgebene Theil am Spinn-Rade, welcher den, von dem Wocken heruntergezogenen und zuſammen gedreheten Faden, durch das, an ſelbigen befindliche, kleine eiſerne Röhrlein, auf- und annimmt, und im herum drehen ſelbigen aufwindet.

Spühligt/ iſt zweyerley: **Küchen-Spühligt**, und **Brandewein-Spühligt**. Das **Küchen-Spühligt** iſt das Waſſer, darinnen die gebrauchten Schüſſeln, Teller, Töpffe, Tiegel ꝛc von denen daran zurück und hangen gebliebenen Speiſen ab- und ausgewaſchen worden, und welches man in das in der Küche ſtehende **Spühligt Faß**/ oder **Spühligt-Gelte**/ welche letzte mit zweyen Henckeln oder Handhaben verſehen, zuſammen zu gieſſen pflegt. Man wirfft auch den Schaum von denen Speiſen, und was ſonſten den Menſchen nicht zu gute taugt, darzu hinein. Bey groſſen Land-Wirthsſchafften pfleget man dieſes Waſſer nicht, wie in denen Städten, wegzugieſſen, ſondern es wird ſolches in einem beſondern Faſſe, ſo eben das **Spühligt-Faß** heiſſet, nebſt anderen Abgang, der vorbereitenten Speiſen geſammlet, und vor die Schweine aufbehalten, welche ſich darbey wohl befinden. Das **Brandte-Spühligt** beſtehet in demjenigen, ſo in der Brandtewein-Blaſe, nachdem der Brandtewein völlig herüber gelauffen, übrig geblieben, und aus ſelbiger

heraus

heraus, in das Brandtewein-Spühligt-Faß, geſchöpffet wird. Beyde Arten von Spühligt geben den Schweinen ein angenehmes Geträncke, zumal, wenn man ſolches mit Kleyen, ſchwartzen Mehl, Schrot, Trābern, Heydekorn-Spreu, ausgedroſchenen Lein-Knoten, und dergleichen, untermenget, und dadurch etwas dicke macht; wiewohl nur denen Ferckel und Maſt-Sauen dergleichen Güte geſchiehet, maſſen denen Läuffer das Spühligt, damit es deſto weiter reiche, dünner gemacht, und mit Waſſer gemenget wird. Das Spühligt muß denen Schweinen etwas warm, doch nicht zu heiß, gegeben werden, daß ihnen die Därmer nicht zuſammen lauffen. Wenn man eine Schild-Kröte in das Küchen-Spühligt-Faß legt, und die Schweine davon trincken läſſet, ſollen ſie wohl gedeyen.

Spur/ iſt bey der Jägerey die Fährte des Wildes, und andere Anzeichen, woran der Gang des Wildes abzunehmen. Spur-Ritt, oder Spur-Gang, heiſt, wenn man jemand ausſendet, im Schnee einen gewiſſen Weg, oder Flügel, zu reiten, daß er nachſehe, ob er Wölffe ſpüre, und wo, und wohin ſie die Köpffe gewendet.

Spund/ heiſſet das kleine viereckige Klötzlein, womit das Spund-Loch an den Fäſſern verwahret wird; insgemein mit einem reinen Läpplein umſchlagen.

Staar/ iſt ein Vogel, in der Gröſſe einer Droſſel, licht-grau, wenn er jung iſt, nach einem Jahr aber verfärbt er ſich, und wird ſchwartz, am Halſe gläntzend, und mit weiß eingeſpregt. Er hecket in hohlen Bäumen, und aufgehengten Staaren-Käm-

men, und ziehet im Herbſt in groſſer Menge bey-ſammen weg. Es iſt einer der artigſten Vögel, die man hie zu Lande hat, läßt ſich leicht kirre machen, ſpielt mit allerhand luſtigen und lächerlichen Stellungen, und lernet allerley Stimmen der Menſchen und Thiere nachmachen. Er gehet den Weinbeeren gerne nach, nicht ohne Schaden der Weinberge. Sie ſind bey den Alten die Leckerbißgen, ſonderlich in der Weinleſe, wenn ſie am fetteſten, gezehlet, doch aber vor eine ungeſunde Speiſe geachtet worden. Heut zu Tage kommen ſie nicht mehr auf Herren-Tafeln.

Staar, iſt auch eine unreine Feuchtigkeit, ſo ſich in dem Auge ſammlet, das Geſichte ſchwächet, oder gar benimmet, und mehrentheils wie ein weiſſer Fleck, der ſich für den Aug-Apffel gezogen, anzuſehen iſt. Die Urſache wird zähen Feuchtigkeiten zugeſchrieben, die ſich unter die ſo genannte wäſſerige und glaſige Feuchtigkeiten des Auges, miſchen, und ſie alſo verſtellen, daß ſie das Licht gehörig nicht durchlaſſen, wodurch das Geſicht verwirret, und wenn ſie endlich in ein Häutlein geronnen, ſich für den Aug-Apffel geſetzet, gar benommen wird. Man zehlet dieſer Kranckheit verſchiedene Gattungen, darunter der ſchwartze Staar äuſſerlich am wenigſten anzuſehen, aber der ſchädliche, weil er unheilbar, und eine gäntzliche Blindheit mit ſich führet. Unter den Heil-Mitteln, die wider den weiſſen Staar gebraucht werden, iſt das ſicherſte, daß man ihn ſtechen laſſe, das iſt, mit einer güldenen Nadel behend in das Auge fahre, und das Häutlein für dem Aug-Apffel wegnehme.

Stab-

Stabwurtz/ iſt ein bekandtes Heil-Kraut, das in Franckreich wild wächſt, bey uns aber in Gärten gehalten wird. Die Wurtzel wird vornemlich in den Apothecken, wider die Fieber, Gelbeſucht, und andere Kranckheiten, gebraucht. Die daraus bereiteten Stücke ſind: Das deſtillirte Waſſer aus denen Blättern und obern Spitzen, die Conſerve, und das Oel.

Stachelbeere/ Rauchbeere/ iſt die Frucht eines Strauchs, welcher ſehr ſtachlig, im Frühling zeitig ausſchlägt, weiß blühet, in Gärten an Geländer und Häge geſetzet, und unter der Scheere gerade gehalten wird. Seine Fortpflantzung geſchiehet im Herbſt durch die Brut. Die Frucht iſt rund oder länglicht, haarig, im Anfang grün und hart, wenn ſie aber zeitiget, färbt ſie ſich, und wird weich. Sie wird grün an Speiſen gebraucht, denſelben eine angenehme Säure zu geben; reif iſt ſie ſüſſe, und kan roh gegeſſen, oder auch feucht und trocken in Zucker eingemacht werden. Die unreiffen Früchte dienen für den Bauch- und Saamen-Fluß, wie auch für das Gelüſten der ſchwangern Weiber.

Stachel-Kraut/ Heuhechel/ iſt zweyerley: Das ſtachlichte ſiehet, wegen der vielen Stacheln, wie eine Hechel aus, und hat Purpur-farben Blumen. Es wird wider den Stein gebraucht. Das ohne Stacheln iſt zweyerley, das wilde, ſo nicht gebraucht wird; und das in Gärten mit gelb-geſtreiften Blumen, welches unter die Sommer-Gewächſe gehöret.

Stahl/ iſt ein Metal, ſo dem Eiſen am näheſten kömmt, und von demſelben allein in der Härte unter-

terſchieden. Er wird neben dem Eiſen aus der Erden gegraben, oder durch Kunſt gehärtet. Guter Stahl muß ohne Schiefer, ohne Schlauch, und nicht Eiſen-ſchüßig ſeyn, welches man erkennen kan, wenn er zerbrochen wird, und der Bruch einerley Korn hat. Je länger er im Feuer iſt, je mehr er überhitzet und verbrennet, darum muß er ſo geſchwind, als möglich, abgeſchmiedet werden. Die Bereitung des Eiſens zu Stahl, beruhet auf einer wiederhohlten Aus-Glüth- und Ablöſchung des Eiſens, in Säfften von beſondern Kräutern, womit die Deutſchen am beſten umzugehen wiſſen, ſo, daß der Deutſche, ſonderlich der Steyeriſche Stahl, in allen Ländern der angenehmſte iſt.

Stähren oder Stieren/ wird von den Schaafen geſagt, wenn ſie ſich nach den Widdern oder Stähren ſehnen. Wenn dieſes geſchiehet, ſoll man die

Stahr-Lämmer/ ſo künfftig die Dienſte, als Schaaf-Böcke, Stähre oder Widder, bey der Heerde verrichten ſollen, von denen Schaafen abſondern, und zu denen ausgehabenen Schöpſen alleine thun, weil ſie ſonſt, wenn ſie mit denen Schaafen vor der Zeit zukommen, verderben, oder doch gantz verbutten.

Stall/ heiſſet insgemein ein Gebäu, in welchem allerley Vieh eingeſperret, und im Winter aufgeſtellet wird. Wie die Küh-Schaaf-Schwein- und andere Ställe/ anzulegen, wiſſen die Hauß-Wirthe am beſten. Uberhaupt ſollen ſie warm, darneben aber lüfftig ſeyn. Die Pferde-Ställe werden bey uns mit mehrerm Fleiß, als die andern ange-

angeordnet und gewartet. Wo möglich, ſollen ſie von Oſten nach Weſten ſtrecken, damit ſie von den ſtürmiſchen Weſt-Winden weniger getroffen werden, und durch die Fenſter an der Sud-Seite im Winter die Sonne, durch die andere Nord-Seite, aber im Sommer, friſche Lufft empfangen mögen. Sie ſollen zum wenigſten 12. Fuß hoch, und breit genug ſeyn, daß zwiſchen beyden Ständen in der Mitte ein geraumer Gang offen bleibe. Bey Stuttereyen mögen die Krippen vor die Mutter-Pferde etwas niedrig angeleget werden, daß ſie ihnen bis an die Bruſt reichen; in Reit-Ställen aber vor Zug- und Reit-Pferde ſollen ſie höher liegen, damit die Pferde nicht verlernen den Hals recht zu halten. Die Stände ſollen 5. bis 6. Fuß weit, bis 9 Fuß lang, die Scheide-Wände bis 4. Fuß hoch, und der Boden mit Bolen, wo möglich, von Eichen-Holtz, nach der Qvere belegt, oder mit Ziegeln bepflaſtert ſeyn, und einen wenigen Hang haben, damit das Waſſer in die vorliegende Rinne ablauffe, und mit dem Miſt hinaus gebracht werde. Die Pferde-Ställe vor die Stutten ſollen warm, die vor die jährigen Füllen etwas kühl und lüfftig, die vor alte Pferde im Sommer kühl, im Winter warm, nicht dämpfig noch feucht ſeyn, und eine durchſtreichende Lufft haben. Feder- und Schwein-Vieh ſoll nicht nahe bey Pferde-Ställen ſeyn, weilen der Geſtanck, ſonderlich von den letzten, den Pferden ſchadet.

Stallen, heiſſet bey den Pferden ſo viel, als den Urin von ſich laſſen. Es iſt eine gefährliche Kranckheit an einem Pferde, wenn es nicht ſtallen kan, und

wird gemeiniglich verurſacht, wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht Achtung giebt, ob ein Pferd ſtallen wolle oder nicht, alſo, daß es nicht zum Stallen kommen kan, wenn es gleich gerne wolte; es kommet auch wohl daher, wenn ein Pferd nach groſſer Hitze zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort geſtellet wird. Wenn ein Pferd auf der Reiſe in etlichen Stunden nicht geſtallet, ſoll man demſelben, wenn man ins Qvartier kömmt, weder zu Freſſen noch zu Sauffen geben, bis es geſtallet hat, und ſo es denn noch nicht ſtallen wolte, ſo führe man es in einen Schaaf-Stall, und ſtelle es über warmen Schaaf-Miſt, daß ihme der Dunſt davon an das Gemächte gehe, ſo wird es bald ſtallen; oder, man kochet auch nur Haber in Wein, läſſet den dritten Theil einſieden, und ſchüttet es dem Pferd warm ein. Ein paar Muſcaten-Nüſſe gepülvert, und dem Pferd mit ſüſſen Wein eingegoſſen, thut gleiche Würckung. Oder man nimmt wohlgeriebenen Saffran, mit ein wenig Eiſen-Roſt, rührt es zuſammen in Eßig, und gieſſet es dem Pferd in den Hals. Geriebener Meerrettig, oder die Milch von zwey oder drey Heringen in Waſſer zerrieben, und dem Pferd eingegoſſen, machet gleichergeſtalt bald ſtallen. Dieſes thut auch das Pulver von Schaaf-Heu, wenn deſſen vier oder fünff Loth in ein Nöſel Wein gethan, und dem Pferde durch einen Tranck warm eingegoſſen wird. Von dem **Blut-Stallen** / ingleichen auch von dem Lauter-Stallen, iſt bereits am behörigen Orte Meldung geſchehen.

Stamm / iſt eigentlich das Stück an einem

Baum,

Baum, ſo zwiſchen der Wurtzel und den Aeſten befangen.

Stand/ iſt bey der Jägerey der Ort, wo ſich das Wild aufhält.

Stange/ nennet man eines Hirſches abgeworffenes Horn.

Stärcke/ wird aus dem ſchönſten Weitzen bereitet, welcher einige Tage lang in Waſſer weichen muß, bis er gantz weich worden, und man ſeine Krafft und Marck heraus drücken kan, ſo ſich hernach zu Boden ſetzet, und dieſes weiſſe Pulver giebet, womit das Frauenzimmer die klare Wäſche ſteiff zu machen pfleget, wenn ſie vorhero durch ein Tuch gedrucket worden.

Staude/ ſiehe Strauch.

Stech-Palmen/ ſiehe Wald-Diſtel.

Steck-Fluß/ iſt eine Kranckheit, die entweder vom überflüßigen Geblüt, oder von einem Schleim, welcher jähling von dem Haupte herab fleuſt, und auf die Lunge, Lufft-Röhre und das Hertz, zu fallen pfleget, entſtehet, wodurch das Hertz beklemmet, der Athem gehindert, und endlich ein Erſticken verurſachet wird. Andere wollen, daß ſolche Beklemmung der Bruſt, nicht von einem Schleim, ſondern bloß von der Stopffung des Geblüts, in der Lunge und Hertzkammer herkomme, wenn es entweder überflüßig oder ſauer, oder dicke und zähe, geworden: Oder, wenn die Gänge und Gefäſſe, von übermäßigem Fett gedruckt, das Geblüt nicht durchlaſſen können, welches man nennet, in ſeinem Fett erſticken. Und hierinnen wird der Unterſcheid des Schlagfluſſes, vom Steckfluß, geſetzet, daß jener

ner den Umlauff des Geblüts in geheim, dieſer aber in der Bruſt hemmet.

Steiff-Matz/ ſiehe Qvarck.

Steigen/ wird von dem Falcken geſagt, wenn er ſich in die Höhe ſchwinget.

Steig-Bügel/ Steig-Reiff/ iſt eine eiſerne Stütze für den Fuß des Reuters, ſowohl deſto leichter auf das Pferd zu kommen, als deſto feſter ſich im Sattel zu halten. Zu einem jeden Sattel aber werden nothwendig ein paar Steig-Bügel erfordert, welche ſtarck verzinnt, nicht zu eng, noch zu weit, ſondern mittelmäßig ſeyn ſollen, damit man in gefährlichem Fallen, den Fuß daraus geſchwinde ledig machen könne. Die Unter-Stänglein ſollen gantz gleich, und faſt viereckigt neben einander ſeyn, worauf man mit den Fuß-Sohlen feſter treten, und nicht ſo leicht, als aus den runden Bügeln, hin- und her rutſchen kan. Die Ringe oder Wirbel oben an den Bügeln ſollen nicht gewerbig, ſondern feſte gemacht ſeyn, und qver ſtehen, damit der Reuter den verlohrnen Bügel deſto eher mit der Fuß-Spitzen wieder fangen möge; ſie ſollen auch darneben ſo lang geſchnallet werden, daß ſich der Reuter, in den Bügeln ſtehend, aufrichten, und die Hand, zwiſchen ſeinem Schloß-Bein und Sattel-Sitz, einſchieben könne. Die langen Riemen, woran die Steig-Bügel hangen, werden Steig-Riemen oder Steg-Reiff-Riemen genannt. Dieſe ſind entweder gleich mit an dem Sattel zu beyden Seiten feſt gemacht, oder ſie ſind frey, und werden nur an den Sattel-Knopff gehangen, dergleichen man

auf

auf Reut-Schulen zu führen, und Schweiff-Bůgel oder Hang-Bůgel zu nennen pflegt.

Stein/ iſt eine Kranckheit, da in den Nieren, oder in der Harn-Blaſe, Steine erwachſen, wodurch die Harn-Gänge verlegt, der Abgang des Harns gehindert, und unſägliche Schmertzen verurſachet werden, die zwar, ſo lange der Stein ruhet, nur drücken, wenn er aber los wird, und durch die Harn-Gänge fort will, ſchneiden und ſtechen, mehr oder weniger, nachdem der Stein groß oder klein, glatt oder rauch und eckig iſt. Wenn nun hierdurch die Gefäſſe verſtopfft, oder verletzt worden, erfolget eine Entzůndung, die, wenn ſie zu einer Eyterung ausgeſchlagen, tödtlich wird. Die Urſache dieſes Ubels wird mehrentheils auf ein verdicktes und unverſauertes Geblůt, inſonderheit aber auf die ſaltzige, und tartariſche Theile deſſelben, gelegt, die in dem Harn-Waſſer zu den Nieren und zu der Blaſe geführet, daſelbſt erſtlich zu kleinen Körnlein gerinnen, und im Anfang wie Sand oder Gries abgehen, mit der Zeit aber, und wenn ſich mehr angelegt, gröſſer und zu ſtarcken Steinen werden. Der innerlichen Mittel, ſo wider den Stein gelobet werden, ſind ſehr viel, aber wenig, ſo die Probe halten, wo ſie nicht bald im Anfang angewendet werden. Der Blaſen-Stein, kan durch Schneiden am ſicherſten weggenommen werden, womit unſere heutige Stein- und Bruch-Schneider wohl umzugehen wiſſen.

Steinbeiſſer / ſind kleine důnne geſchlancke Fiſchlein, faſt wie die Neunaugen, mit einer glatten Haut, danckel-gelb mit ſchwartzen Flecken. Sie

haben ein ſpitziges Maul, und daran zwey Häcklein, mit deren Hülffe ſie ſich gemeiniglich im Mertz oder April, in Bächen an die Steine anlegen, und gleichſam an ſelben ſaugen, davon ſie vielleicht auch den Namen bekommen. Sie haben ſonſt einen gar guten Geſchmack, und wenn man ihnen mit einer guten Brühe zu ſtatten kömmet, werden ſie vor was delicates geachtet.

Steinbrech/ iſt unterſchiedlich, als **weiſſer und groſſer Steinbrech**/ der hohe Stengel und weiſſe Blumen ohne Saamen hat; doch hangen an der Wurtzel, welche ſehr ſcharff vom Geſchmack, kleine Leib-farbene Körner, wie Coriander, die der eigentliche Saamen ſind. **Kleiner Steinbrech** iſt von vorigen nur den Blumen nach, unterſchieden: **Gülden Steinbrech**/ der auf den Gipffeln der Stengel, Gold-gelbe Blumen hat, nach welchen der röthlichte Saame folget. Der Saame ſamt der Wurtzel dienet für das Bauch- und Seiten-Weh, für die Waſſer- und Gelbeſucht, für langwierige Fieber, zu Beförderung der Monat-Zeit, der Safft auch für die Sommer-Flecken, und faulende Wunden.

Steinbruch/ heiſſet der Ort, wo die Steine von denen Steinbrechern, entweder mit ihrem Werckzeug aus der Erde gehauen oder gebrochen, oder mit Pulver geſprenget werden. Sie ſind zweyerley, 1) Steinbrüche, wo groſſe Werck-Stücken, Mühl-Steine, und dergleichen, heraus gebrochen werden; und 2) Stein-Brüche, daraus man nur unförmige Bruch-Steine gewinnet. Die Stein-Brüche ſind ordentlicher Weiſe unter die Regalien

nicht zu rechnen, indeme gemeine Steine für keine Berg-Art gehalten, ſondern dieſelben zu graben, und ſeines Gefallens damit zu handeln, einem jeden Herrn des Ackers, oder der Gemeine jedes Ortes, verſtattet wird.

Steine leſen/ iſt eine Arbeit, die ſowohl in den Weinbergen, als auf den Feldern, von einem ſorgfältigen Hauß-Vatter vorgenommen werden muß. In den Weinbergen ſoll man den Winter durch, ehe der Schnitt in hohen oder ungedeckten angehet, die Steine zuſammen leſen, und aus dem Weinberge ſchaffen, weil die Mäuſe, Iltiſſe oder Elbthiere, Hamſter, Wieſel, und anderes Ungeziefer und Gewürme, ſich darunter aufzuhalten pflegen, welche den Weinbergen groſſen Schaden zufügen. Zu gleicher Zeit kan man auch die Steine aus den Feldern klauben und ausräumen, an deren ſtatt aber Sand, Erde, Straſſen-Koth und Dünger wieder darein führen; denn ſonſten fehlet es, und wird durch das bloſſe Stein-Ausführen, der Grund geſchwächet, und ſeichter gemacht.

Stein-Galle/ ſetzet ſich in den Huf der Pferde; wenn man ſolche curiren will, muß man erſtlich dem Gaul die Galle auf das dünneſte auswürcken, bis der Schweiß hernach gehet; alsdenn nehme man drey Loth Terpentin, zwey Loth gelb Wachs, und gelben Schwefel, drey Loth gepülverten weiſſen Weyhrauch, zerlaſſe das Wachs und Terpentin, ſchütte die gepülverten Sachen hinein, ſo wird eine Salbe daraus, damit beſchmiere man den Schaden des Pferdes, ſo wird man bald wiederum ein geſundes Pferd bekommen.

Stein-Kohlen/ ſind eine aus Erde, Hartz und Schiefer beſtehende ſchwartze harte Subſtantz, die wie Kohlen ausſiehet. Mehrentheils kommen ſie aus Engelland und Schottland, woſelbſt man darbey kochet, und die Stuben damit heitzet. Sie geben aber einen ſehr ſchädlichen Rauch von ſich, welcher die Lunge und Bruſt angreiffet, und ohne Zweiffel Urſache iſt, daß wohl der dritte Theil von Einwohnern zu Londen, an der Schwind- und Lungen-Sucht ſterben. Man findet auch dergleichen Stein-Kohlen in Ober- und Nieder-Sachſen. Man treibet davon in der Medicin ein Oel ab, welches dem Stein-Oel in allen gleich iſt, und mit demſelben einerley Tugend hat.

Stein-Oel/ tröpffelt nicht nur in Italien, Sicilien, ſondern auch bey uns, und in Bayern und Elſas, aus den Felſen heraus, und flieſſet von dannen auf die Qvellen und Brunnen, daß es oben herum wie Fett ſchwimmet. Es iſt aber ſolches Oel dreyerley: Das ſchwartze, rothe und weiſſe, welches letztere das ſubtileſte iſt. Es muß einen ſtarcken, aber nicht ſtinckenden Geruch haben; wird in Nieren- und Glieder-Kranckheiten gebraucht.

Stein-Röthel/ iſt ein ſchöner und lieblich-ſingender Vogel, der allein in Stein-Felſen, und alten hohen Mauern niſtet. Er hat die Gröſſe einer Zipff-Droſſel, einen dünnen länglichen Schnabel, iſt am Halß und an der Bruſt Himmel blau, auf dem Rücken und an den Flügeln ſchwärtzlich.

Sterne/ ſind dichte und dem Anſehen nach runde Cörper, welche an dem Himmel leuchten, und ſich zu bewegen ſcheinen. Daß die Sterne nicht einer-

einerley Höhe von der Erden, oder an einer und derſelben Fläche des Himmels angehefftet, ſondern die einen höher, die andern niedriger ſtehen, iſt daher zu erweiſen, wenn nicht nur die Irr-Sterne, einige der Fix-Sterne, zuweilen mit ihren Cörpern für unſern Augen bedecken, ſondern auch einige Fix-Sterne ſelbſt, bald gröſſer, bald kleiner, ſich anſehen laſſen, oder wohl gar unſichtbar werden. Die Sternkündiger haben die Fix-Sterne unter gewiſſe Bilder gebracht, und ſolche mit gewiſſen Namen unterſchieden, damit ſie der Zahl derſelben leichter faſſen mögen. Ihre Anzahl iſt, gegen der von Alters her bekannten, von den Neueren mit verſchiedenen gegen den Nord- und Süd-Pol vermehret worden. Etliche der Stern-Bilder gehen bey uns niemals unter, nemlich die dem Nord-Pol am näheſten; andere gehen uns niemals auf, nemlich die zu weit nach dem Süder-Pol ſtehen; die meiſten gehen auf und unter, welches von der Schräge des Diametri des Erdbodens, und der unterſchiedlichen Polus-Höhe, herkömmet.

Scheinen die Sterne ſich geſchwinde fort zu waltzen, bringen ſie Winde; und wenn ſie ſehr funckeln, ſo bedeuten ſie, nach Beſchaffenheit der Jahrs-Zeiten, Wind, klare Lufft, und ſcharffe Kälte.

Schwartze Höfe um die Sternen, bedeuten Regen: Wenn aber weiſſe und röthliche Circkel um die Sterne zu ſehen, ſo vermuthet man ſchön Wetter.

Wenn die Sterne, nach ihrem hellen Glantz, geſchwinde dunckel und finſter werden, ſo wird ein groſſer Wind und Ungewitter entſtehen.

Wenn viel Sterne mit weiſſen langen Strahlen

ſchieſſen, ſo kömmt von derſelben Seite gemeiniglich Wind; wenn man aber derſelben wenig am Him̃el ſiehet, bedeutet es feuchte Lufft und Regen. Nachdem das Sieben-Geſtirn hell oder dunckel aufgehet, bedeutet es gut Wetter, Wind oder Regen.

Stern-Kraut/ Schatten-Kraut/ iſt mancherley. Im Garten hat man das **gemeine**/ und das **groſſe blaue** Stern-Kraut, unter den Winter-Gewächſen. Sie werden um der Blume willen gehalten. Das **wilde** hat längliche haarige Blätter, und inwendig gelbe Blümlein, mit einem Purpur-blauen Rand, wächſt an rauhen, ſandigen Orten: kan aber auch im Garten fortgepflantzet werden.

Stertz-Seuche/ iſt eine Kranckheit des Rind-Viehes, da es nicht freſſen noch zunehmen will, und der Schwantz den Ochſen und Kühen welck oder weich wird, daß man ihn mit der Hand umdrehen kan Dieſem Ubel abzuhelffen, ſchneide in den Schwantz quer über, etwan einen halben Zoll tief, denn das Vieh fühlet es nicht, und iſt ihnen der Schwantz, als ob er todt wäre, lege in die Wunden neun Gerſten-Körner, binde es mit einem rothen Gewand-Lappen, oder rother Seide zu, und ſchneide es nach neun Tagen wieder los. Wenn die Ochſen oder Kühe dieſe Kranckheit lange haben, ohne daß ihnen geholffen wird, ſo ſchlägt es ihnen in die Beine, werden ſchlägebäuchig, und der Leib fällt ihnen in den Seiten gar ſehr ein.

Stieglitz/ iſt ein kleines Vöglein, wie ein Zeißig, das mit hochrothen, gelben, weiſſen, ſchwartzen, braunen u. grauen Federn ſonderbar gezieret, u. mit einem angenehmen Geſang begabet iſt. Der Stieglitz nähret

ret ſich von allerley Geſäme, ſonderlich von den rothen Diſteln, niſtet auf hohen Bäumen, ſonderlich Linden, unter dem Laube, und macht ſein Neſt gar künſtlich von Mooß und Wolle. Wenn ein Männlein zu einem Canarien-Weiblein gelaſſen wird, begatten ſie ſich, und zeugen eine Zwitter-Art, Canarien-Stieglitz genannt, die um den Kopff einem Stieglitz, am Leibe aber mehr einem Canarien-Vogel gleichet, und ein vermengtes, doch liebliches Geſänge machet.

Stinckende Melte/ ſiehe Scham-Kraut.

Stint/ Stintz/ iſt ein kleines Fiſchlein, bis vier Zoll lang, und eines halben breit, auf dem Rücken dunckel-grau, in das blaue ſpielend, am Bauch weiß, mit einem ſpitzigen Kopff. Er liegt das gantze Jahr im Grund der Seen, und ſtillen Waſſer; wenn er aber im Mertzen leichet, kömmt er empor, und ſchwimmet Hauffen-weiſe, wie die Bienen ſchwärmen, oben im Waſſer, ſo, daß er mit Mulden und Hamen-voll kan gefangen werden. Er hat aber einen widerlichen Geruch, und weiches mageres Fleiſch, daher er weder unter die geſunden noch ſchmackhafften Eſſen zu zehlen, ſondern eine Speiſe vor den gemeinen Mann iſt.

Stöchas/ iſt ein Kraut, ſo dem Lavendel gleichet. Die Blumen dienen wider den Schwindel, Schlag, fallende Sucht, Schwermuth, Krampff, Zittern und Lähme der Glieder, werden in Hauptſtärckenden Artzneyen, ingleichen zum Theriac und Mithridat mit genommen.

Stock im Landbau/ der Block oder Korb, darinn ein Bienen-Schwarm bauet: in dem Gar-

ten-Bau ein eintzelner Strauch, als da iſt ein Roſen Johannis- oder Stachelbeer- Himbeer- Wein-Stock, und ſo weiter: Im Forſt die Stümmel, ſo von abgehauenen Holtz in der Erden überbleiben; wenn ſolche ausgerottet werden, das Land brauchbar zu machen, heiſſet es ein Feld ausſtocken, und die Krehnſtöcke werden mit Fleiß ausgegraben, weilen ſie guten Kiehn geben.

Stockfiſch/ iſt ein See-Fiſch, der häuffig um Norwegen gefangen, aufgetrocknet, und weit und breit verführet wird. Nach einiger Meynung ſoll er daher den Namen haben, weil er erſt auf einem Stock müſſe geklopffet werden, ehe er zu eſſen taugt; ſonſt bleibt er ein unverdaulicher Fiſch, der einen guten Magen erfordert. Wiewohl andere vorgeben, als ob dieſer Fiſch die ſauren Cruditäten aus dem Magen wegnehmen ſolte, zumal wenn man dabey täglich eine ziemliche Portion von liquore nitri fixi gebrauchte. Bey gemeinen Leuten iſt er eine gewöhnliche Hauß-Koſt, und auf Herren-Tafeln wird er bisweilen zur Abwechſelung mit verſpeiſet.

Stock-Scheite/ heiſſen diejenigen Scheite, welche von denen in der Erde ſtehen gebliebenen Stöcken geſchlagen werden. Dieſe Stöcke werden mit groſſer Mühe ausgegraben, von denen kleinen Wurtzeln gereiniget, und hernach geſpalten. Stock-Scheite zu machen, iſt eine ſaure Arbeit, und muß man dahero vor eine ſolche Claffter zwey bis drey mal mehr, als vor eine Claffter Kern-Scheite zu machen geben.

Stock-Schwämme/ ſind eine Art kleiner Schwämme, ſo insgemein auf büchenen Stöcken wach-

wachſen, und entweder à part zugerichtet, oder an gewiſſe Eſſen, friſch oder abgedörret, gebrauchet werden; und kömmet deren Gebrauch ohne Zweifel von denjenigen Leuten her, die in Kriegs- und Hungers-Noth ſich anders nicht, als mit dergleichen zu retten gewuſt.

Stöhr / iſt eine Art eines ſtarcken und groſſen Fiſches, ſo zwar lang-rund, aber dabey faſt dreyeckig, indem der Bauch flach, und der Rücken ſpitzig iſt, von Farben iſt er dunckel, der Rüſſel lang, die vier Kieſſen auf jeder Seite ſind mit einem harten Deckel verwahret. Er hat gar kleine Augen, und ſein Mund ſtehet am Untertheil des Rüſſels, gantz rund, ſtets offen, ohne Zähne, mehr zum Saugen, als zum Kauen bequem. Vor demſelben hangen gleichſam zur Beſchützung vier Zaſern, als ein doppelter Bart, und ſeine Floßfedern ſind weißlich. Er iſt nicht über und über mit Schuppen bedecket, ſondern hat nur den Rücken lang hin etliche gar harte. Vom Kopff gehet durch den Rücken, bis an den Schwantz, eine ſtarcke Senne, Fingers dicke, zur Beveſtigung des gantzen Fiſches, daher ſelbige Senne insgemein die Stärcke genannt, und von den Köchen bey ſeiner Schlachtung ausgeriſſen wird. Der Stöhr iſt, gleich wie der Lachs, ein Anadromiſt, der zwar im Meer wohnet, aber aus demſelben in die Ströhme, zu ſeinem Wachsthum und groſſer Verbeſſerung austritt, nicht aber ohne Unterſcheid in alle, ſondern nur in die gröſten, als in die Donau, den Rhein, die Elbe, Oder, Weichſel, und dergleichen. Sein Fleiſch iſt weiß, gelinde, nahrhafft, dem Munde lieblich, und dem Magen ange-

nehm: Jedoch iſt ein groſſer Unterſcheid nach ihrem Geſchlecht, Ort und Zeit zu machen.

Stoppel/ heiſt das Uberbliebene von Halme, ſo nach abgehauenen, oder mit der Sichel abgeſchnittenen Geträide in der Erde ſtehen bleibet. Wo Mangel am Holtze iſt, pfleget man die Halmen nicht allzu tief abzuſchneiden, damit die Stoppeln deſto länger bleiben, welche man hernach entweder mit einer Sichel abbringet, oder mit der Senſe abhauet, und ſolche im Winter zur Feuerung gebrauchet. Die Stoppeln im Acker angezündet und verbrennet, machen, vermittelſt des Regens, eine gute, und ſonderlich den zähen, leimichten, fetten Gründen, ſehr wohl erſprieſſende Düngung. Ingleichen iſt auch eine gute Düngung, wenn man vor Winters die Stoppeln, und zwar anfangs nur obenhin umreiſſet, hernachmals aber in dem Frühling deſto ſtärcker und tieffer unterpflüget; denn alſo faulen ſie den Winter über, und können ſodenn im Frühling deſto beſſer düngen.

Storax/ iſt ein Gummi, das aus einem Baum, wenn deſſen Rinde geritzt wird, flieſſet, der dem Quitten-Baum nicht ungleich iſt. Die Frucht hat auswendig eine fleiſchliche weiſſe Schale, in welcher drey Nüſſe, mit einem Saamen und Marck angefüllet. Das Gummi iſt eine wohlriechende Specerey, ſo in Blaſen zu uns gebracht, und Juden-Weyrauch genannt wird. Wenn es gut, muß es aus reinen klaren Körnern beſtehen, röthlich, mit etwas weiſſen untermengt, öhlig und fett, doch nicht klebrig, einen lieblichen Geruch, und ſüſſen Geſchmack, mit weniger Säure vermiſcht, haben. Es

wird vornemlich in Fluß- und Räucher-Kertzen gebraucht. Die Pillen mildern die ſcharffen ſaltzigen Flüſſe, ſtillen den Huſten, und thun den Schwindſüchtigen gut. Das Oel ſtillet die kalten Flüſſe, ſo vom Haupt auf die Bruſt fallen, befördert den Schlaf, erweichet alle Verhärtungen und Beulen der Glieder und Gelencke, und vertreibt das Sauſen in den Ohren mit Baumwolle hinein geleget.

Storch/ hat eine zwiſchen dem Kranich und Reiger mittelmäßige Gröſſe, weiß und ſchwartze Federn, ſehr lange, dürre und rothe Füſſe, wie auch einen langen rothen und dicken Schnabel, aber eine gar kurtze Zunge. Die jungen Störche hingegen haben graue Füſſe und Schnäbel. Sie ſetzen ihre Neſter gerne auf hohe Gebäude, Gemäuer und Bäume, kommen mit dem heran nahenden Sommer zu uns, und ziehen im Auguſto, gegen dem Herbſt, wieder weg. Ihre beſten Speiſen ſind Fröſche, Schlangen, Eydexen, Fiſche, und andere, ſo wohl vergifftete, als unvergifftete Thiere, welche ſie aus den Seen, Moräſten, Wieſen und Auen heraus ſuchen.

Storch-Schnabel/ iſt ein Kraut, das in alten Mauern und feuchten Stein-Hauffen wächſet, röthliche, haarige und knotige Stengel, röthlichgekerbte Blätter, und Purpur-farbene Blumen hat, woraus endlich Schoten, in Geſtalt eines Storch-Schnabels, kommen, an welchen der Saame hänget. Die Wurtzel iſt zaſig, lang und roth. Das Kraut iſt herbe und zuſammen-ziehend, heilet die Wunden, und zertheilet das geronnene Geblüt, daher es auch Blut-Kraut genennet wird.

Stöſſ

Stöſſel/ oder Vorſtecker / heiſſet der Nagel, ſo an dem Grengel- oder Pflug-Balcken, vor die Grengel-Kette, oder Grengel-Wiede, geſtecket wird.

Strahl/ iſt in des Pferdes Huf derjenige Theil, welcher weicher und höher, als das Inwendige des Fuſſes iſt, und zwiſchen den Huf-Eiſen ſich zeuget, auch bey der Ferſen ſich endet. Wenn einem Pferd die Strahlen ſchwären, ſo laſſet ihm gantz dünn auswircken, nehmet hernach ein halb Pfund Terpentin, und ſo viel Bocks-Unſchlitt, laſſet es zuſammen übern Feuer in einem Tiegel oder Pfanne ſchmeltzen, ſtreicht es auf Hanffen-Werck oder Leder, legt es auf die Strahlen, und vermacht es mit Creutzweiſe in die Huf-Eiſen eingeſtemmten Spåne, ſo werden ſie wieder gut, und hören auf zu ſchwären. Oder, beſchneidet und beräumet den Strahl wohl, bähet den Fuß mit warmen Wein, nehmet alsdenn Wachs, Hartz, Unſchlitt, Weyhrauch und gepülverten Grünſpan, zerlaſſet ſolches unter einander, und thut es alle Tage warm auf den Strahl. Oder, nehmet ein gut Theil Alaun und Vitriol, zerlaſſet es in einem Qvartier Wein oder Wein-Eßig, waſchet die Strahlen damit, und leget ein wenig Werck darauf. Da aber einem Pferde die Strahlen faulen, ſo laſſet ſie ihm ausſchneiden, waſchet mit geſaltzenem Waſſer die Feuchtigkeit fein reine heraus, gieſſet folglich warmes Hirſch-Unſchlitt, und, wenn dieſes kalt worden, gelbes Wachs darauf. Oder, nehmet Hirſch-Unſchlitt, Terpentin und Honig, eines ſo viel als des andern, gieſſet es warm in den Strahl und verbindet

det es etliche Tage lang wohl mit Werck. Oder, waſchet die Strahlen mit heiſſem Eßig, und ſtreuet alle Tage einmal heiſſe Aſche hinein. Oder, nehmet das Weiſſe von einem Ey, und gebrannten Alaun darunter, netzet Werck damit, und bindet es über die Strahlen.

Strangurie/ ſchneidend Waſſer/ iſt eine Kranckheit, da bey einem ſtetigen Dringen des Harns, derſelbe dennoch nur Tropffen-weiſe, und mit groſſen Schmertzen, die ſich abſonderlich in der Röhre empfinden laſſen, abgehet. Sie wird verurſachet durch Erkältung des untern Bauchs, innerlich aber vom ſchädlichen Geträncke, das entweder ſchon ſauer, oder im Leibe gähren und ſauren kan, woraus eine verderbte Schärffe in dem Harn erzeuget wird, ſo die Harn-Gefäſſe und Gänge angreifft. Solche nun zu lindern, und wegzunehmen, ſind diejenige Mittel gut, ſo die Säure brechen und niederſchlagen, als Eyer-Schalen, Kreide, Weinſtein-Saltz, Muſcaten-Nüſſe, Pomerantzen-Schalen, u. d. g.

Strauch/ Staude/ iſt holtzhafftig, aber nicht ſo hoch, als ein Baum, auch nicht einſtämmig, ſondern es ſchieſſen viel Neben-Sproſſen auf, wie an den Haſel- Dorn- und Johannisbeer-Sträuchern zu ſehen.

Streich-Blume/ ſiehe **Rhein-Blume.**

Streich-Netz/ iſt ein Netz, sechzig bis ſiebentzig Fuß lang, und bis etliche zwantzig breit, mit einem Sack in der Mitten, und an beyden Enden mit langen Stangen ausgeſperret. An dem untern Rande mögen Federn oder Späne angehänget wer-

werden, die Vögel aufzuſchrecken. Wenn man es gebrauchen will, ergreiffen ihrer zwey die Stangen, und ſtrecken das Netz nach der Länge aus, der dritte trägt den Sack, alſo ſchleiffen ſie das Netz ſchräg, und mit dem untern Ende dichte an der Erden, und gehen den Acker lang hinauf und wieder herunter, und wenn etwas auffladdert, legen ſie das Netze nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebſt dem Netz auf, und gehen weiter. Dieſes muß bey Nacht und im Finſtern geſchehen; denn bey Mondenſchein wird nichts ausgerichtet. Dieſe Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebraucht; weil aber leicht Wachteln, gantze Volck Rebhüner, auch junge Haſen damit beſchlagen werden, iſt, auſſer dem Herrn der Wildbahn, niemand befugt, mit demſelben zu gehen.

Streiffen/ ſagt man, wenn den Raub-Thieren der Balg abgezogen wird.

Streiff-Jagen/ heiſt, da man wegen groſſen Wildprets entweder einige Netze ſtellet, und darauf zutreiben läßt; oder, man heiſſet dieſes auch Streiffen ziehen, wenn man einen Sau-Finder lauffen läßt; und wenn er Säue antrifft, man alsdenn dieſelbe mit groſſen Engliſchen Hunden hetze.

Streu/ heiſſet das Stroh, welches den Pferden oder andern Vieh, in den Ställen, untergeſtreuet wird, daß ſie darauf liegen, wenn ſie ruhen oder ſchlaffen wollen. Wo Stroh-Mangel iſt, wird in den Laub-Höltzern das eichene und andere Baum-Laub, in ſchwartzen Höltzern aber, die Nadeln oder Tangeln von Tannen, Fichten und Kiefern, ingleichen auch das Moos zuſammen gerechet, und

zur

zur Streu gebrauchet. Die alte Streu ſoll fleißig aus denen Vieh-Ställen auf die Miſt-Stätten geſchaffet, und dem Vieh zum öfftern friſche Streue gemachet werden, ſo man eben Streuen heiſſet.

Strich/ wird der junge Saame der Fiſche, inſonderheit der Karpffen, genennet, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter geſtanden, auf den Herbſt des andern Jahres heraus gefiſchet, und alsdenn zweyjähriger Saamen genennet wird. Den Strich ſoll man ſeiner Schwäche halben, und weil er noch gar zu zart und weich iſt, den erſten Sommer, oder Herbſt, nicht fortführen oder fortſetzen; denn er pfleget ſolchenfals gemeiniglich einen Unfall zu bekommen, und zu ſterben. Dahero am rathſamſten, man laſſe ihn auf ſeiner erſten Stelle zween Sommer wachſen, ſo erſtrecket er ſich, und kan nachmals viel beſſer verführet, und in die gehörigen Orte zum Erſtrecken geſetzet werden. Wenn aber die Teiche bald hinter einander ſeyn, und man den Strich gerne in die nechſten Teiche haben will, darf man ihn nur zugleich mit dem Waſſer hinein lauffen, und gemächlich gehen laſſen, weil er obgedachter maſſen kein hartes Tractament erleiden kan.

Stroh/ ſind die Stengel und Halmen, ſo von ausgedroſchenen Feld-Früchten überbleiben. Stroh hat in der Haußhaltung ſeinen groſſen Nutzen. Es wird unterſchieden in langes und Wirr-Stroh. Jenes kömmt von Weitzen und Korn, dienet auf dem Lande die Häuſer, Ställe und Scheunen damit zu decken, in der Erndte Bänder daraus zu machen, in die Betten zu legen, Futter und Heckerling

davon

davon zu ſchneiden, und dergleichen. Das Wirr-Stroh begreifft alle die übrigen Gattungen, dienet dem Rind- und Schaaf-Vieh zu Futter, dem andern zum unterſtreuen, u. ſ. w. An Orten, wo wenig Brenn-Holtz vorhanden, wird das Stroh zur Feurung, Backen, Einheitzen und Kochen gebraucht.

Stroh-Decke/ womit die Gärtner ihre Miſt-Beete zu bedecken, und ſolche dadurch vor dem Froſt zu verwahren pflegen, müſſen von reinem langen Roggen-Stroh, davon die Aehren abgehacket ſeyn, gemachet werden. Die Länge und Breite derſelben muß ſich nach dem Maaß der Miſt-Beete richten. Das Stroh wird einer guten Hand-breit dicke, auf zwey Zoll breite Latten geleget, und, damit es nicht aus einander falle, mit andern darauf gepaſſeten Latten dicht zuſammen genagelt, damit ſolcher Geſtalt dieſe Decken der Kälte recht widerſtehen können.

Stroh-Teller/ iſt ein von bunten Stroh ſauber geflochtener, und zuſammen gehefftete runder Teller, auf den die Schüſſeln bey Tiſche, oder auch nach heutiger façon, die Thee- und Caffee-Schälgen, geſetzet werden.

Strupffen/ ſind lange Rufen an den hintern und vordern Füſſen der Pferde, welche, ſo ſie eralten, ſehr hart zu vertreiben ſind, zumal ſo man viel Artzneyen daran verſucht hat. Wenn ſie aber noch neu, kan man ſie folgender Geſtalt curiren: Nehmet Schwefel, pülvert ihn aufs kleineſte, als ihr könnet, miſchet ihn mit geſeimten Honig, und ſalbet das Roß damit an den Strupffen, thut hernach

nach nichts weiter dran, bis ihm die Strupffen glatt abfallen; wollen dieſe Rufen nachgehends wieder wachſen, ſo ſalbet ſie wiederum, wie vor, und hütet das Roß vor Koth und Waſſer. Oder nehmet einen guten Theil Weitzen-Mehl, kochet es mit Waſſer zu einem dicken Brey, zerlaſſet hernach halb ſo viel Pech-Hartz, miſchet es mit dem Brey wohl durch einander, daß es ein Pflaſter werde, ſtreichet es auf ein wüllen Tuch, und leget es alſo warm auf die Strupffen, laſſet es drey Tage darauf liegen, und ziehet darnach das Tuch geſchwind hinweg, ſo bleiben die Rufen an dem Tuche hangen, waſchet alsdenn den Schaden mit warmer Lauge, und ſalbet, wenn er trocken worden, den Ort, mit durch einander gemengten Nuß-Oel und Eyerklar. Oder nehmet ein Maaß Honig, und ſo viel Gänſe-Koth, ſiedet es durch einander in einem neuen Topff, ſchmieret das Pferd damit, bindet es ihm ein in einen Lappen, thut das dreymal hinter einander, ſo wird es geſund.

Stück Garn/ heiſſen die Hauß-Wirthinnen ſechs völlig geſponnene und abgeweiffte Strehne Garn.

Stück-Wild/ nennet man auch ein Thier, oder eine Hindin.

Stühle/ ſind hohe von Holtz gedrehete oder geſchnitzte Geſtelle, mit Hinter-Lehnen verſehen, ſo über und über ausgeſtopfft, und mit Sammet, Plüſch, Tripp, Tuch, gewürckter oder Stuhl und Teppicht-Nahd-Arbeit, auch bunten oder ſchwartzen Leder überzogen, und bekleidet. Man hat auch eine gewiſſe Art von Stühlen, ſo gar mit nichts

überzogen, ſondern ſtatt des Polſters, von einer ge-wiſſen Art Holtz oder Rohr, durchflochten, und ſau-ber umſchlungen ſind. Uber diejenigen Stühle, ſo ſauber oder koſtbar beſchlagen, pfleget man Stuhl-Kappen von Leder, oder andern ſchlechten Zeuge zu ſtreiffen.

Stuhl-Kappen/ heiſſen diejenigen Uberzüge, womit man die beſchlagenen und geſtopfften Stuhl-Geſtelle zu bekleiden pfleget, und ſelbige nach Be-lieben ab- und wegnehmen kan.

Stuhl-Zäpfflein/ iſt ein äuſſerliches Mittel, welches aus Seiffen mit Honig oder andern Zeug bereitet, in der Gröſſe und Geſtalt des kleinen Fin-gers, in den Maſt-Darm geſchoben wird, den Stuhlgang zu erregen.

Stuhl-Zwang/ iſt ein unabläßliches und ſchmertzliches Andringen zu Stuhl zu gehen, da doch nichts als ein wenig Schleim, mit Blut ver-mengt, fortgehet. Es kömmt von ſcharffen Feuch-tigkeiten, ſo ſich in den geraden Darm anſetzen, und eine Ereyterung verurſachen. Er findet ſich gerne bey der rothen Ruhr.

Stürtzen oder Stoppeln/ iſt die erſte Acker-Arbeit zur Sommer-Saat, da nemlich nach vollen-deter Erndte, und darauf erfolgten Winter-Saat, im October oder November, diejenigen Aecker, ſo nechſt-vergangenen Sommer, Rübſen, Weitzen, Roggen oder Winter-Gerſte getragen, auch ge-dünget geweſen, und darein man auf künfftigen Frühling Gerſte oder Haber ſäen will, umreiſſet, jedoch nur ſeichte, daß die Stoppeln in die Erde kommen, und über Winters faulen mögen. Etli-

che ſtürtzen etwas weitläufftig, daß ſie aus zwey Acker-Furchen nur eine machen, und den umgeworffenen Raſen gleich auf den andern ſtehenden auflegen, welcher denn alſo den Winter über auf einander liegen bleibet, wodurch der Acker vom Froſte fein mürbe gemacht wird. Das Stürtzen oder Stoppeln geſchiehet aus folgenden Urſachen: Daß die Qvecken zerriſſen werden; vors andere, daß der Raſen auf einander faule, damit er auf den Frühling nicht zu ſehr zu Kräfften kommen möge; und denn auch vors dritte, daß der Acker durch das Gefröſte ausgezogen, und mürbe gemacht werde; wie er ſich denn ſolchenfalls viel beſſer arbeiten und zurichten läſſet, als wenn er allererſt von neuem müſte umgeriſſen werden. Dieſes Stürtzen oder Stoppeln, und das Brachen, ſind nur dem Namen und der Zeit nach von einander unterſchieden, daß dieſes, nemlich das Brachen, im Sommer, bald nach Pfingſten, jenes, das Stürtzen, aber kurtz vor Winters geſchiehet; ſonſten aber iſt es einerley Acker-Arbeit. Von einigen wird es auch **Felgen** genannt; daß die Felge ſich wohl erliegen, und die Stoppeln faulen mögen, wird zur Sommer-Gerſte öffters zeitlich vor dem Winter gefelget.

Stutte/Mutter-Pferd/ iſt ein Pferd weiblichen Geſchlechtes, ſo entweder zur Zucht, oder zur Arbeit, oder, wie bey den Bauern geſchiehet, zu beyden zugleich gebraucht wird. Wer ſich Stutten zur Zucht anſchaffen will, thut am beſten, er kauffe ſich erſtlich nur zwey- oder dreyjährige ein, die noch nie getragen haben, weil man weniger damit kan betrogen werden, als da man ältere einhandelt. Es

iſt auch, wenn ſie zum erſtenmal Füllen getragen, darauf zu ſehen, ob ſie Milch genug haben, und die Jungen reichlich nähren mögen, denn in Ermangelung deſſen, es mögen auch die Stutten ſo ſchön und ſo edel ſeyn, als ſie immer wollen, werden ihre Füllen nie wohl gerathen, wo ihnen die allererſte Nahrung abgehet. So iſt es auch eine abſonderliche Tugend an einer Stutte, wenn ihre Füllen dem Beſchehler gleich ſehen, weil dieſe ſonſten gemeiniglich mehr nach der Mutter, als nach dem Vater, zu gerathen pflegen. Die alſo zur Zucht erwählte Stutten müſſen wohl gewartet, auch dergeſtalt gefüttert und unterhalten werden, daß ſie fein geſund bleiben, und weder zu fett, noch zu mager werden. Das beſte Alter, in welchem eine Stutte zu belegen, iſt, wenn ſie vollkömmlich drey Jahr erreicht, daß ſie, nach Verlauff des vierten Jahres, ihr erſtes Füllen haben, weil ſie fruchtbahrer und Milch-reicher werden, und beſſer zunehmen, als diejenigen, mit denen man bis ins fünffte Jahr zu warten pfleget. Zur Beſchehlungs-Zeit iſt der Frühling am beqvemſten, weil eine Stutte gemeiniglich eilff bis zwölff Monat trächtig gehet, ſolchergeſtalt fällt die Zeit, zu Fohlen, in den nechſt folgenden Frühling, da die Füllen von ihren Müttern, vermittelſt der guten friſchen Weide, deſto beſſer ernähret werden, und den erſten Antritt ihres Wachsthums, mit deſto mehrern Fortſchub, fortſetzen und ausführen mögen. Denn die Herbſt-Füllen werden von den wenigſten für ſo gut gehalten, weil ſie, wegen der bald darauf folgenden Winter-Kälte, mehrentheils ſchwach, und alſo mit ihrem Wachsthum

thum ſehr zurücke bleiben. Wie lang man eine Stutte zur Zucht brauchen ſoll, darff man nicht ſowohl die Jahre, als das Vermögen, anſehen, ſonderlich aber die Geſundheit, wenn ſie wohl bey Leibe iſt, wohl friſſet, guten Milch-Zeug hat, auch, wie oben gedacht, ſchön und wohlgeſtalte, dem Beſchehler gleiche Füllen träget: Denn man hat Exempel, daß von bereits zwantzig Jahr alten Stutten, noch ſchöne ſtarcke Füllen gefallen. Die Stutten, welche man zum Zug gebrauchet, müſſen bey annahender Füllen-Zeit mit ſchwerer Arbeit ein wenig geſchonet, auch beſſer, als ſonſt, gefüttert werden; wenn ſie gefohlet haben, giebt man ihnen einen laulichten Tranck, und rühret ihnen nachhero etliche Tage nach einander Gerſten- oder Haber-Mehl, oder Schrot ins Sauffen, als wovon ſie mehr und beſſere Milch bekommen. Man ſtallet ſie auch geraumer, damit den Füllen kein Schade wiederfahre. So lange die Füllen ſaugen, müſſen die Stutten beſſer gefüttert, und indeſſen auch mit ſchwerer Arbeit verſchonet werden, als wodurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können.

Stutz oder Scheffel/ iſt ein mittelmäßiges, höltzernes Faß, ſo man in der Haußhaltung nöthig, und zu allerhand gebrauchen kan.

Suppen-Napff/ iſt ein von Zinn tief und rund-ausgewölbtes Behältniß, ohne Rand, doch mit zwey kleinen Henckeln verſehen, worinnen die Suppen aufgeſetzt werden; ſtehen bisweilen auf drey zinnernen Knöpffen.

Süß-Holtz/ das Kraut von dieſer Wurtzel, hat einen hohen holtzigten Stengel, mit langen,

ſpitzigen, dunckel-grünen und klebrigten Blättern, die Leib-farbene Blüthen tragen. Es wird bey uns in Gärten, und bey Bamberg auf den Aeckern gebauet, in Spanien und Franckreich aber wächſt es wild. Die Wurtzel treibt ſehr weit um ſich, und breitet ſich mehr, als nöthig iſt, aus, daß es daher genug, wenn in einem Garten nur zwey, bis drey Stöcke, angeleget werden. Sie iſt auswendig braun, inwendig gelb, und hat einen anmuthigen, ſüſſen Geſchmack, ſie lindert, erweichet und dienet der Bruſt, iſt gut für enge Bruſt, Lungen- und Schwind-Sucht.

T.

Taback / iſt ein Kraut, ſo lange, breite, und meiſtens oben zugeſpitzte, weiche und fette Blätter hat. Es iſt erſt vor 150. Jahren aus der Inſul Tabaco in Virginien, daher es auch den Namen hat, zu uns nach Europa gebracht worden, denn eigentlich heiſſet es Petum, welches nunmehr allenthalben häuffig gebauet wird; wie denn der Nürnberger, Hanauiſcher, Heßiſche, und der in der Marck Brandenburg gebauete Taback ſehr bekandt iſt, und jährlich in groſſen Quantitäten in fremde Länder verſandt wird. Die Medici ſchreiben demſelben eine Krafft zu, den zähen Schleim zu reſolviren, und in den Apothecken hat man aus dem Taback das Waſſer aus den Blättern, den Syrup aus Taback, das deſtillirte Tabacks-Oel, das infundirte Oel, das Saltz aus der Aſche des Krauts, ein Tabacks-Pflaſter, und einen Balſam. Heutiges Tages iſt der Taback à la mode worden, daß man ihn nicht ſo wohl ein nützliches, und für die böſe Lufft

præſer-

præſervirendes, als ein Politiſches Arcanum nennen möchte; inmaſſen er manche Unkoſten erſpahren hilfft, die man ſonſt, eine Compagnie zu entreteniren anwenden müſte, welche man jetziger Zeit mit Thee, Caffee und Taback, eben ſo honorable abfertigen kan, als vor dieſem andere groſſe Zubereitungen an Speiſen und Geträncken nicht haben thun mögen.

Tafel/ iſt in der Bau-Kunſt ein groſſes plattes Glied an dem Säulen-Fuß, oder Schafftgeſimſe. Bey dem Glaſer iſt es ein groß Stück Glaß, wie es aus der Hütten kömmt, und zu Fenſtern verſchnitten wird: Bey dem Blechſchmied iſt es ein viereckigt Stück Blech, wie es gleichfals von den Hütten kömmt. Die Chocolade wird ebener maſſen in Tafeln, d. i. in lang-gevierdte Stücken geformet.

Tafelwerck/ iſt eine aus zierlichen Tiſcherwerck bekleidete Wand oder Decke. Die Alten haben viel auf Tafelwerck gehalten. Heut zu Tage will es nicht mehr ſo beliebt ſeyn; da braucht man lieber Gips zu Auszierung der Decken; und Tapeten zu Bekleidung der Wände.

Tag/ heiſſet in Welt-Geſchäfften die zu einem gewiſſen Geſchäffte beſtimmte Zeit, als da iſt Raths- Gerichts- Hochzeit-Tag; und in der Kirchen Buß- Bet- und Faſt-Tage. In Rechten ſollen alle öffentliche Briefſchafften und Urkunden das Datum oder den Tag, wenn ſie gegeben worden, beygeſetzt werden. In den Calendern findet man angezeichnet den kürtzeſten Tag, wenn die Sonne in den Steinbock tritt, und den Anfang des Winters macht; den längſten Tag, wenn die Sonne in den Krebs tritt, und den Anfang zum Sommer macht; die Hunds-

Tage, da die Sonne dem Hunds-Stern nahe iſt, fangen ſich an im Julio, wenn die Sonne in den Löwen tritt, und hören auf, wenn ſie wieder daraus ſcheidet; der Schalt-Tag, welcher alle 4. Jahr wieder kömmt, und am 24. Februario eingeſchaltet und eingeſchoben wird; unglückliche Tage, die mit einem X angedeutet werden, ſo aber, als ein von dem alten Heydenthum überbliebener Wahn, billig zu verachten.

Tag und Nacht/ Mauer-Kraut/ iſt ein gut Heil-Kraut, ſo gerne im ſteinigten Grunde, und bey alten verfallenen Gebäuden wächſt. Es hat braun oder grün-rothe Stengel, rauhe Blätter, ſehr kleine Blümlein und ſchwartzen Saamen. Es reiniget die Bruſt vom Schleim, befördert den Harn und Stein, ſtillet die rothe Ruhr, Waſſerſucht und Podagra. Das friſche Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert drein geſtreuet, heilet, und bewahret für Entzündungen: Mit Haußwurtz in Eßig geſotten, und Pflaſter weiſe aufgelegt, ſtillet den kalten Brand. Das **Waſſer/** der **Syrup/** und das **Saltz/** dienen wieder alle Verſtopffungen der Leber und Miltz, reinigen die Nieren und Blaſe.

Taglöhner / iſt, der zu einer ungemeſſenen Arbeit, um ein tägliches Lohn gedungen wird. Er hat ſo wohl Vor- als um den Mittag, eine Ruhe-Stunde, die ihm muß zugelaſſen werden.

Tagwerck / iſt ein Feld-Maas, ſo zu Ausmeſſung der Wieſen und Teiche, oder Weiher, an etlichen Orten Teutſchlandes gebrauchet wird, und bedeutet ſo viel, als ein Acker oder Morgen.

Tage-Wurtzeln/ Thau-Wurtzeln/ ſind kleine

ne Wurtzeln, welche oben an dem Erdboden, vom Weinſtock, angehängt, oder auf der Erden angelauffen und eingewurtzelt ſind; dieſe ſchneidet man ab, das die Wurtzeln in die Tieffe deſto beſſer ſich anlegen.

Tage-Zeit/ Nachfriſt/ iſt ein rückſtändiges Kauf-Geld von einem Gut, das auf gewiſſe jährliche Zeiten, oder Zieler, zu bezahlen, gehandelt worden; und ſind Tag-Zeiten von Erb-Geldern darinn unterſchieden, daß Erb-Geld eigentlich iſt, was ein Erbe den andern, aus den väterlichen Güthern, zu ihrer Abfindung jährlich zu erlegen hat.

Talch/ ſiehe **Unſchlitt.**

Tamm/ ſiehe **Damm.**

Tamarisken-Baum/ wächſt am Rhein und der Donau, wild, bey uns aber wird er in Gärten gezogen. In den Apothecken wird vornemlich die Rinde gebraucht, die von der Wurtzel und dem Stamm geſchälet wird; ſie ſoll gelb, und von der äuſſerlichen danckel-braunen Rinde geſäubert, am Geruch lieblich, am Geſchmack bitter und zuſammen-ziehend ſeyn, iſt ein bewährtes Miltz-eröffnendes Mittel; in Waſſer geſotten, und davon getruncken, verzehret die melancholiſche Feuchtigkeiten, das viertägige Fieber, die Schwartz- und Gelb- auch die Waſſerſucht, Krätze und Jucken der Haut. Zu dem Ende werden auch Becher und andere Trinck-Geſchirre aus dem Holtz bereitet, darinnen die Krancken ihr Getrancke halten, und daraus trincken mögen. Der daraus bereitete Extract iſt in allerhand Bauch-Flüſſen, und das Saltz für alle Verſtopffungen der Leber und Miltz, für das dreytägige Fieber und ſchweres Harnen, nützlich zu gebrauchen.

Tangel-Holtz/ heiſſet dasjenige Holtz, welches an ſtatt der Blätter, Nadeln hat, die Sommer und Winter grün, und an den Zweigen des Baumes ſitzen bleiben, dahero es auch dem Laub-Holtz entgegen geſetzet wird, welches ſeine Blätter gegen den Winter fallen läſſet. Es wird eingetheilet in weiches und hartes. Jenes begreiffet die Tanne, die Fichte, und die Föhre oder Kienföhre, (Kiefer,) unter dieſer aber zehlet man den Lerchen-Baum, den Taxus, den Eiben-Baum, und den Wachholder-Baum. Von deren jeden behörigen Orts inſonderheit gehandelt wird. Die Vermehrung des Tangel-Holtzes geſchiehet durch den Saamen, welcher in den Zapffen enthalten iſt; wenn dieſer von ſich ſelbſt ausfället, gehet er auf; weil es aber gar zu lange währet, ſo iſt beſſer, wenn er durch Menſchen-Hände in die Erde kömmt. Er wird in den Zapffen in einem Jahre zeitlicher reiff, als in dem andern, nachdem nemlich die Witterung iſt. Will man vor der Saat den Boden auf eine Viertel-Elle tief mit Pflügen, Hacken oder Graben umreiſſen, ſo iſt es gut; wo nicht, muß man Grüblein von ein bis zwey quer Finger tief in Reihen aufmachen, den Saamen einſtreuen, und wieder einebnen, ſo gehet er gemeiniglich nach ſechs Wochen auf. Das Tangel-Holtz wird ſonſten auch **Schwartz-Holtz**/ ingleichen **Hartz-Holtz** genannt.

Tanne/ iſt ein hoher und gerader Baum in unſern Wäldern, von der Gattung des Tangel-Holtzes. Die Rinde iſt weißlich und dick, aber ſehr brüchig, darunter wachſen zuweilen Beulen, Tann-Blattern genannt, die, wenn ſie geritzt werden, ein vor-

vortreffliches Hartz, das durchſichtig, und am Geſchmack faſt wie Citron-Schalen iſt, flieſſen laſſen, und das man Venetianiſch Terpentin nennet. Der Baum iſt zweyerley, roth und weiß. Der rothe hat breitere, grünere und weichere Nadeln. Auf der Tanne wächſt vor allem andern Holtz die Miſtel häufig. Sie liebt Gebürge und trockenen Boden. Die Früchte oder Tannen-Zapffen, ſo am Ende der Zweige wachſen, beſtehen aus vielen zuſammen-gefügten holtzigten Schuppen, darunter kleine Nüßlein verſtecket liegen. Dieſer Saame beſtehet in einem hartzigen Zeug, am Geruch wie Terpentin, fleugt im Herbſte aus, und wird von dem Winde weggeführet. Die Tanne iſt von groſſer Nutzbarkeit, indem ihr Holtz nicht nur zur Feuerung, ſondern auch im Bauen zu Balcken, Brettern, Schindeln, zu Trögen, Fäſſern, Böttiger-Arbeit, auch im Schiff-Bau vornemlich zu Maſten, zu gebrauchen. Das Hartz dienet zur Artzney, deſſen ein Loth in Wein eingenommen, reiniget die Nieren, treibt den Stein, und wird auch zu Heilung der Wunden und Schäden gebraucht; hat faſt einen Geruch wie Weyrauch.

Tartarus/ iſt eine ſteinigte Art in allen Gewächſen, oder ein aus Erde und Waſſer reſolvirtes Weſen, welches, ſo es in der Dauung nicht zerſtöhret wird, daß es durch die natürlichen Gänge wieder fortgehe, in dem menſchlichen Leibe zu einem Gifft, zur Wurtzel aller Kranckheiten wird. Es iſt aber derſelbe vielerley Art. Alle Erd-Gewächſe zeugen den ſchleimigen Tartarum oder viſcum; die Milch-Speiſen aber, Fleiſch und Fiſche den thonigen oder bolum; die Geträncke führen beyderley mit ſich, und

und iſt der Tartarus, ſo von den Getränden anſetzet ſchwerer aufzulöſen und auszuführen, als der von den Speiſen, weil jener von dem Mund bis zum Ausgang weiter zu gehen hat, und alſo ſtärcker coaguliret wird. Nachdem ein Land einen harten, ſteinigen und kieſigen, oder einen mürben, kalckigen, ſchiefrigen und mergeligen Boden hat, da ziehen auch die Gewächſe weniger oder mehr ſolcher Theile an ſich, davon ſie hernach den Tartarum in den Cörpern der Menſchen und Thiere zeugen.

Tarte/ iſt ein gewiſſes Gebackenes, ſo aus einem guten Butter-Teig, in einer darzu gehörigen Pfanne, formiret, worein eine ſonderliche Fülle, von allerhand rohen oder eingemachten Früchten, ꝛc. geſchlagen, und ſelbige hernach in Backofen gebacken wird, welche, wenn ſie warm gegeſſen werden, am delicateſten ſind. Es giebet aber der Tarten ſehr viel und mancherley Arten, wovon in denen Koch-Büchern Nachricht zu finden.

Tartuffeln/ ſind ein Wurtzel-Gewächs, ſo aus Peru zu uns ſoll ſeyn gebracht worden, nunmehro aber auch in unſern Gärten fortgepflantzet wird. Sie ſehen faſt aus wie die Erd-Aepffel, kommen ſelbigen auch ſehr im Geſchmack nahe. Sie werden in Waſſer abgekocht, alsdenn die Haut davon abgezogen, und in Wein, oder in einer guten Fleiſch-Brühe, mit Butter, Saltz, Muſcaten-Blumen und dergleichen, nochmals überſotten, oder an Rind- und Hammel-Fleiſch gethan, oder zu Scheiben geſchnitten, und in Oel gebacken, oder eine Zwiebel-Brühe darüber gemacht. Dieſe Tartuffeln müſſen mit den Erd-Morcheln, ſo von den Italiänern unter

ter demſelben Namen zu uns gebracht werden, und bloſſe Erd-Schwämme ſind, nicht vermenget werden. Siehe **Erdbirnen.**

Täſchel-Kraut/ wächſt gerne in ſandigen Boden, an Wegen und Feldern, hat längliche, gekerbte, rauhe, und an der Erden liegende Blätter, und weiſſe Blumen, aus welchen kleine Hülſen, in Geſtalt eines Hertzens, wie Täſchlein entſpringen. Es ſtillet das Naſenbluten; unter die Fußſohlen, oder unter die Achſeln und auf den Nacken gebunden, oder nur in der Hand gehalten, dienet wider Blutſpeyen, Blutharnen, Durchlauff und rothe Ruhr. Das Waſſer davon thut wohl in Bauch- und Blut-Flüſſen, zertheilet die Geſchwulſt der Weiber-Brüſte, wenn ſie ſchwären wollen; in Tüchlein warm aufgelegt, heilet die Wunden.

Taſchen-Krebſe/ haben den Namen von ihrer Form, weil ſie rund ſind wie eine Taſche, man nennet ſie auch **Krabben.** An Gröſſe ſind ſie unterſchiedlich, die meiſten aber ſind ohngefehr einer Fauſt groß. Ihre beſte Zeit iſt, wie bey den andern Krebſen, im Frühling und Sommer, und die vornemſten Theile an ihnen ſind, der runde oder Taſchenförmige Leib, unter deſſen Schilde das inwendige gelbe, als das zarteſte und ſchmackhaffteſte Stück verſchloſſen lieget; die zwey Scheeren, deren Fleiſch auch nicht ſo gar hart; und die Füſſe auf beyden Seiten, daran aber nichts zu erholen. Ihr Temperament kömmt zwar mit den Hummern überein, aber die erſten ſind viel zärter, und alſo leichter zu verdauen, daher ſie auch beſſere Nahrung geben, und geſunder ſind als die Hummers. Sie werden in der Weſt-See mit Netzen gefangen.

Tatzen/werden des Bärens ſeine Füſſe genennet.

Taube/ iſt ein gemeiner, bekandter und nicht gar groſſer Vogel, deſſen zwey Haupt-Gattungen ſind, die **wilden** und **zahmen** Tauben. Dieſer letztern Gattung ſind wieder unterſchiedliche Arten: Die gemeinen **Feld-Tauben**/welche eigentlich zum Nutzen bey der Wirthſchafft in Tauben-Häuſern gehalten werden, und die meiſte Zeit des Jahres ihre Nahrung im Felde ſuchen: Und die, ſo mehr zur Luſt und Zierde bey den Häuſern in Gemächern geheget werden, als da ſind, die **groſſen Türckiſchen**-oder **Kropff-Tauben**/ die **Rauchfüßigen**/ die **gehaubten**/ die **Pfau-Tauben**/ weil ſie den Schwantz gleich den Pfauen ausbreiten; und endlich die kleinen **Lach-Tauben**/ welche Semmelfarbig auf dem Rücken, weiß auf dem Bauche ſind; einen ſchwartzen Strich an der Kehle, gelbe Augen, und rothe Füſſe haben. Das Tauben-Fleiſch iſt geſund, ſonderlich denen, ſo mit Gicht und Zittern der Glieder behafftet. Es ſoll auch für der Peſt bewahren; doch iſt alles nur von den jungen Neſtlingen zu verſtehen, weil die alten ein unverdaulich Fleiſch haben. Der **wilden Tauben** ſind dreyerley Gattungen: Die **Ringel-Tauben** ſind gröſſer, als die Hauß-Tauben, haben einen weiſſen Ring um den Halß, davon ſie den Namen führen, ſchöne graue Federn, am Halſe blau-ſpiegelig, rothe Augen, Schnabel und Füſſe: Die **Holtz-Taube** iſt der vorigen gleich, nur daß ſie keinen Ring um den Halß hat, an Federn etwas blaulicher, auch im Heulen unterſchieden, indem ſie geſchwinder heulet: Die **Turtel-Taube** iſt die kleineſte, nicht gröſſer als die Lach-

Lach-Taube, etwas bräuner auf dem Rücken, und weiſſer am Bauche, hat einen ſchwartzen Ring um den Halß, und im Schwantze an den Federn einen weiſſen Strich, der, wenn ſie im Flug den Schwantz ausbreitet, einen weiſſen Circul macht. Das Fleiſch aller dieſer Tauben, wenn ſie alt worden, oder ſehr fett ſind, iſt unverdaulich, und daher ungeſund; die jungen aber werden vor niedlich und geſund gehalten

Tauben/ oder, wie es die Böttiger eineswegs auszuſprechen pflegen, Taublen, ſind die eintzeln Stücke, woraus allerhand Gefäſſe zuſammen geſetzt werden, von groſſer und kleiner Art; deren die, ſo zu Wein- und Bier-Faſſen kommen ſollen, in der Mitte breit, gegen die beyden Enden aber ſchmäler gemacht werden, wovon das mittlere Theil der Bauch, ſodann der Halß, und das letzte das Haupt genennet wird. Anderer Gefäſſe Tauben gehen gleich aus.

Tauben-Hauß/ iſt bey einer Wirthſchafft dasjenige Gebäude, darinnen die Feld- und Flug-Tauben gehalten werden. Solches muß nicht an andere Gebäude anſtoſſen, ſondern für ſich um und um frey, auch von Waldungen und hohen Bäumen, entfernet ſtehen. Es muß auch nahe bey einem Waſſer, Teich oder Brunnen gelegen ſeyn, damit die Tauben theils ſelbſten ihren Durſt löſchen, theils auch ihren Jungen das Trincken im Kropffe zutragen mögen. Man pfleget es entweder auf Säulen zu ſetzen, und darzu eine, zwey, drey oder vier Säulen zu gebrauchen, welche denn in der Mitte um und um mit glattem Blech beſchlagen werden müſſen, damit kein ſchädliches Thier

hin-

hinan kommen könne, oder aber ſolches wie einen Thurn, rund oder eckigt zu bauen, und ſolches für allen Raub-Thieren und Ungeziefer, als Mardern, Katzen, Ratzen, Mäuſen, Wieſeln, Schlangen und dergleichen, wohl zu verwahren. Bey etlichen ſind unten allerhand Ställe vor die Gänſe und ander Feder-Vieh, ingleichen eben das Käſe-Hauß zugleich mit angebracht. Einige laſſen die Neſter und Behältniſſe der Tauben von Stroh, andere hingegen von Holtz machen. Die meiſten halten mehr auf die von Holtz, denn auf die ſtrohernen, weil die Mäuſe in dieſen viel eher einniſten, denn in jene. Die Tauben lieben die Reinlichkeit, und muß man ihnen dahero fleißig den Miſt und die Unſauberkeit ausräumen, auch können ſie es wohl leiden, und iſt ihnen gar zuträglich, wenn mit allerhand guten Kräutern, und wohlriechenden Sachen, in dem Tauben-Hauß, und auf denen Taubenſchlägen, geräuchert wird,

Taubenſchlag/ iſt ein Behältniß in dem obern Theile eines Hauſes oder andern Gebäudes, darinnen Flug-Tauben gehalten werden; in demſelben iſt eine Oeffnung, entweder durch den Giebel oder durch ein Dach-Fenſter, mit einem von Drat gemachten Schlag oder Fall-Gatter verſehen, welchen man des Morgens früh, oder wenn die Tauben ausfliegen ſollen, in die Höhe ziehen, und ſie damit auch wieder einfangen, und denſelben des Abends niederfallen laſſen kan. Dieſes Fall-Gatter wird ſo hoch aufgezogen, daß die Oeffnung denen Tauben zum Aus- und Einkriechen hoch genug, dem Raub-Vogel aber zu niedrig ſey. Inwendig müſſen

ſen nach Proportion der Anzahl der Tauben genugſame Neſter und Sitz-Stangen angemacht, und das gantze Behältniß dergeſtalt wohl verwahret ſeyn, daß kein ſchädliches Thier dazu kommen könne.

Taucher/ Waſſer-Hun / iſt ein wilder Waſſer-Vogel, deſſen unterſchiedliche Gattungen, die aber wenig von einander unterſchieden. Insgemein ſind ſie ſchwartz, oder braunſprenglich auf dem Rücken, weiß auf dem Bauche, haben einen langen, bey etlichen platten, bey andern, ſpitzigen rothen Schnabel, und kurtze, hinterwärts ſtehende Füſſe, daher ſie ſchwerlich gehen, und ſich meiſtentheils auf dem Waſſer, in Seen und Flüſſen aufhalten. Etliche ſind in der Gröſſe einer Ente, andere kleiner. Den Namen führen ſie daher, weil ſie, ihre Nahrung zu ſuchen, unter das Waſſer tauchen, und lange darunter bleiben können. Sie nehren ſich von Gewürm und Fiſchen, und ſind ſehr fräßig. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz, hart, und wegen ſeines Fiſchentzigen Geſchmacks, untüchtig zu eſſen. In der Artzney ſoll das Hertz, gedörret und gepülvert, in Waſſer eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; die Leber aber in Oel gebacken, mit wenigen Saltz gegeſſen, ein kräfftiges Mittel ſeyn, die von einem wütenden Hund Gebiſſenen zu recht zu bringen.

Tau-ſchlechtig / heiſt, wenn ein wildes Thier im Thau gegangen, und die Tropffen am Korn oder Gras abgeſchlagen.

Tauſendgülden-Kraut / iſt ein wildes Heil-Kraut, ſo an dürren, doch etwas an gefeuchteten und graſichten Oertern, auf ſandigen Wieſen, und in Wäldern wächſet, Blätter, faſt wie der Yſop, weiſſe

oder Fleiſch-farbene Blüthen, und einen ſcharffen bittern Geſchmack hat. Es führet die wäſſerige, zähe und galligte Feuchtigkeiten aus, daher es bey viertägigen Fiebern, Scharbock, Gelber- und Waſſer-Sucht mit Nutzen gebraucht wird, auch die Würme austreibet. Das Kraut gepülvert, und in die Wunden geſtreuet, heilet bald; der Safft dicke gekocht, oder mit Roſen-Oel und Wachs, zu einer Salbe bereitet, wird auf alte Schäden gebraucht. In den Apothecken hat man davon eine Conſerve, Eſſentz und Saltz, ſo den Waſſerſüchtigen und Kindern, die mit Würmen behafftet, ſehr dienlich ſind.

Tauſendſchön / ſiehe **Floramor.**

Taw / **Tau** / heiſſen allerhand ſtarcke Stricke und Seile, ſo auf den Schiffen pflegen gebraucht zu werden.

Tax / bedeutet den geſetzten Werth und Preiß, um welchen etwas ſoll verkauffet werden; ſonderlich haben die Medicamente in Apothecken einen ſolchen Tax, welcher an etlichen Orten leidlich, an etlichen aber ziemlich hoch, und daher billig einer Verminderung nöthig hätte.

Taxbaum/ iſt ein Baum, der nicht ſonderlich in den Stamm, ſondern nur um ſich wächſet, wie der Wachholder, darum er in die Gärten zur Zierde geſetzet, und unter der Scheere zu allerhand Figuren, Pyramiden, Cronen, und dergleichen, gezogen wird. Er wächſt auf ſteinigen Bergen, hat breite Tangeln wie eine Tanne, doch nicht ſo hart, und iſt allezeit grün. Im May bekömmt er grünliche Blümlein, und im Herbſt länglich-runde Beerlein, mit einem weiſſen ſüſſen Safft angefüllet, welche bey uns ohne Gefahr zu genieſſen.

Tazzetten/ ſind eine Art von Narciſſen, deren es vielerley Gattungen und Farben giebt, als weiſſe, gelbe, bleiche, einfache, gefüllte, groſſe, gemeine, früh- und ſpat- blühende. Die Kelche ſind klein und faſt einer Schale gleich; die Kiele haben auswendig eine dunckle, inwendig eine weiſſe Haut. Der groſſen Tazzetten giebt es zweyerley, ein Theil hat vereinigte, das andere, von einander geſonderte, oder zertheilte Blätter. Die vereinigten Tazzetten haben sechs weiſſe breite Blätter, deren eines das andere auf ſich liegen hat und träget; der Kelch iſt in der Mitten, und hat gleiche Farbe. Die zertheilte oder von einander geſonderte haben gleichfals ſechs weiſſe Blätter, mit einem Becher von eben dieſer Farbe; ſie ſind aber weit ſchmäler und mehr von einander getheilet, erſtrecken ſich auch in der Weite, oder in dem Umkreiß nicht ſo weit, als die erſte. Die kleinen ſind von denen groſſen anders nicht unterſchieden, als daß ihre Blumen kleiner ſind. Die bleiche hat breite Blätter, und einen Becher von Citronen-Farbe. Die gefüllte wird am höchſten geſchätzet, ſo wohl wegen ihrer vielen Blätter, als auch, weil ſie viel lieblicher, als die andere anzuſchauen iſt. Die Tazzetten lieben die Sonne, und ein Erdreich wie die Narciſſen. Man muß ſie vier bis fünff Zoll tief, und neun bis zehen Zoll weit, von einander ſetzen. Nach dreyen Jahren werden ſie ausgehoben, und die junge Brut davon abgenommen. Dieſe, und die Narciſſen, wollen zuerſt ausgehoben, aber auch zuerſt wieder verſetzet ſeyn. Wenn ſie ſo frühzeitig aufblühen, daß noch Reiffe zu beſorgen, müſſen ſie des Nachts zugedeckt werden. Im Fall die Schei-

de, oder gleichſam der Schoß-Balg, darinnen ſie ſtecken, ſo zähe iſt, daß zu befürchten die Blume möchte darinnen erſticken, kan man ſelbige mit einem Ritz eröffnen, und alſo der Blume heraus helffen. Die ausgenommenen Kiele müſſen in einem trockenen Zimmer, bis zur Einlegung, verwahret werden.

Teer / iſt ein klares, hartziges Oel, welches aus alten Fichten, Kiehn-Stöcken und Wurtzeln von Führnen Holtz, in gewiſſen darzu angerichteten Teer-Oefen, auf den Teer-Hütten, von den Teer-Brennern, durchs Feuer ausgezogen wird. Es wird zwar auch in Deutſchland an einigen Orten Teer gebrannt; es kommt aber das meiſte aus Schweden, Norwegen und Finnland. Der Gothländiſche iſt der beſte unter allen. Es wird deſſen jährlich viel tauſend Fäſſer nach den See-Städten verführet, weil er eine, zum Schiff-Bau, unentbehrliche Waare iſt, und das Tauwerck, und die Schiffe, ſo damit eingeteeret werden, im Waſſer und Regen, vor das Anfaulen bewahren und erhalten muß. Die Fuhr-Leute brauchen ihn, die Axen und Räder damit einzuſchmieren.

Teich / ſiehe **Damm**.

Teppich/ iſt insgemein eine jede Decke, ſo über einen Tiſch, Banck oder Boden, zur Zier ausgebreitet wird, ſie ſey von Tuch, Sammet, oder andern Zeug. Inſonderheit werden ſo genannt gewiſſe Decken, ſo zu obigen Gebrauch, oder auch zu Bekleidung der Wände, eines Prunck-Zimmers, abſonderlich bereitet werden, von Leinen, Wollen und Seiden, zuweilen mit Gold und Silber unterzogen; dergleichen

gleichen man gewebte und gewirckte hat. Bey den Türcken und übrigen Morgenländiſchen Völckern, ſind die Teppiche in ſtarcken Brauch, weil ſie keine Stühle brauchen, ſondern an der Erde auf Teppichen ſitzen, auch wohl ſchlaffen, und alle ihre Zimmer damit belegen. Die Perſianiſchen Teppiche werden vor andern hoch gehalten.

Termin/ iſt insgemein eine jede Friſt oder Ziel, welche geſetzet wird etwas zu leiſten. Alſo heiſſen Termine und terminliche Zahlung, wenn eine Zahlung auf gewiſſe beſtimmte Zeiten und Zieler geſchiehet. Ins beſondere und im Rechts-Gang, iſt es die Zeit, und der Tag, da einer geladen wird, vor Gericht zu erſcheinen.

Terpentin-Baum / iſt ein mittelmäſſiger Baum, hat einen dicken Stamm mit vielen Aeſten, die Blätter ſind lang, wie am Eſchen-Baum, doch aber dicker und feiſter. Er träget kleine moſichte und rothe Blüthen, worauf kleine, länglicht-runde und fette, hartzige und wohlriechende Früchte, ſo Trauben-weiſe beyſammen hangen, folgen. Dieſer Baum giebet ein weiches Hartz, welches **Terpentin** genennet wird. Dieſes iſt am beſten, wenn es flüßig, hell, durchſichtig, weiß, ſcharff und wohlriechend iſt, wächſt vornemlich in der Inſul Chio, in Cypern und Syrien. Die Blätter, Früchte und Rinde haben mit dem Maſtix-Baum einerley Würckung. Der Terpentin lindert die Schmertzen, dienet zu den Wunden, bricht und treibet den Stein, iſt gut für Lungen-Huſten, Schwindſucht, Podagra, Unreinigkeit der Mutter, Verſtopffung des Harns, und der Bauch-Fäule.

Terzerol/ iſt eine Art von halben Piſtolen, und Sack-Pufferten, ſo man bey ſich tragen, und ſich auf den Nothfall damit wehren kan.

Teufels-Abbiß/ ſiehe Abbiß.

Teufels-Dreck/ **Teufels-Koth**/ iſt ein weißlichter oder vielmehr gelblichter Safft, der wie ein Gummi erhärtet iſt. Er kömmt aus Aſien, und ſonderlich aus Syrien. Seinen Namen hat er von ſeinem entſetzlichen Knoblauchs-Geſtanck, der faſt unerträglich iſt. Das Gewächs, aus deſſen Wurtzel der Teufels-Koth durch eine Preſſe gepreſſet wird, iſt von zweyerley Arten: Das erſte iſt ſtaudig, wie Waſſer-Felben; das andere iſt viel fruchtbahrer, und der Safft, der aus den Wurtzeln dieſes Gewächſes, die den dickſten Rettichen gleichet, gepreſſet wird, iſt mehr eine Gummi- als Hartz-Art.

Teufels-Milch/ ſiehe **Eſels-Milch**/ it. **Wolffs-Milch**.

Thau/ wird des Tages über von der Hitze der Sonnen, als ein ſubtiler Dampff in die Höhe gezogen, bey hellen Nächten aber von der Kälte zuſammen, und als eine wäſſerige Feuchtigkeit zurück auf die Erde getrieben. Er befeuchtet und erqvicket zwar mit ſeiner Näſſe die Pflantzen und Gewächſe der Erden; wenn er aber zu ſtarck fället, ſo thut er denenſelben, nebſt der darauf folgenden Sonnen-Hitze, groſſen Schaden, indem die Blätter dadurch entzündet, und wie durch einen Roſt beflecket, und in Fäulung gebracht werden, wie er denn auch ſo gar das leinene Tuch anzugreiffen, und dem Viehe, ſo dergleichen Kräuter friſſet, den Durchlauff zu erregen pfleget.

Häuffiger und vieler Thau, iſt einer klaren Lufft und guten Wetters Vorläuffer; ſo aber kein Thau auf die Orte fället, wohin er ſonſt zu fallen pfleget, da folget bald Regen und Wind, es wäre denn, daß er vom Winde verzehret würde.

Thau-Wurtzel/ ſiehe **Tage-Wurtzel.**

Thee/ iſt ein Gewächs, ſo aus Sina zu uns gebracht wird. Es iſt ein Strauch, der wie ein Roſen-Stock ausſiehet, und überall mit Blumen und Blättern bedecket iſt. Die Blätter ſind zart und danckel-grün, forne zugeſpitzt, nicht einerley Gröſſe, ſondern die an den unterſten Zweigen, ſind die gröſſeſten, und fallen immer kleiner, je höher ſie ſitzen. Sie ſind auch unterſchiedener Güte, und die kleinſten die beſten. Der Strauch wächſt nicht wild, ſondern wird gebauet. Die Zweige tragen zuerſt grüne Knoſpen, aus welchen weiſſe Blümlein brechen, wie an unſern Hagedorn. Dieſe ſetzen zuletzt einen Knopff, der einen ſchwartzen Saamen führet, aus welchem junge Pflantzen erzogen werden, die nach dreyen Jahren zu verſetzen taugen. Die Blätter werden nach und nach, faſt täglich, abgenommen, und im Schatten getrocknet. Die Eigenſchafft und Würckung des Thees, iſt nicht allein die Glieder- ſondern auch Haupt- und Bruſt-Kranckheiten zu vertreiben. Er iſt auch dienlich in Podagra, Sand und Grieß, it. den Augen-Flüſſen, Schwermuth des Haupts, dem Schwindel, der Engbrüſtigkeit, dem Hertzklopffen ꝛc. zu widerſtehen, wie auch den ſchwachen Magen zu ſtärcken, mit oder ohne Betonien. In Summa, man hält dafür, daß er die Kräffte des Menſchen ſtärcke, und die Zu-

fälle, ſo demſelben aus böſer Lufft, und ſonſten entſtehen können, verhüte. Allein, die Wahrheit zu bekennen, ſo haben wir in Deutſchland an ſolchen Kräutern keinen Mangel, die eben ſo viel, und vielleicht noch mehr, als Thee und Caffee thun; denn die Mittel, die bey und um uns wachſen, treffen am beſten mit unſerer Natur überein, weil ſie einerley Lufft und Clima haben. Warum gebrauchen wir uns nicht der edlen **Salbey** / welche doch von den Niederländern nach Oſt-Indien geführet, und von dieſen Barbarn, als eine Waare von ſehr hohen Werth gekauffet, und ebenfals wie Thee gebrauchet wird. Haben wir nicht Proben, daß das Waſſer, in welchem **Ehrenpreiß** / wie Thee und Caffee, geſotten worden, groſſen Nutzen gethan? Was thut nicht **Gamanderlein** in Glieder-Schmertzen? das **Tauſendgülden-Kraut** curiret perfect die Fieber; ein Qvintlein davon gegeben, iſt ſo gut als die China Chiná. **Stein-Leber-Kraut** / thut Wunder im Anfang der Lungenſucht, it. **Maßlieben** in Milch geſotten. Was Ruhm haben nicht die **Wachholder-Beere** / bey den Nordiſchen Nationen? Es iſt wohl wahr, was man im Sprüchwort ſagt: Unſere Sachen, die weit beſſer ſind, verachten wir; und der Ausgang weiſet, daß das verachtete beſſer, als das Belobte, geweſen ſey. **Käyſer-Thee** / kömmt aus Japan, und hat, nebſt dem jungen Thee, oder der Thee-Blume, einen weit beſſern und gantz andern Geſchmack, als die andern, und je grüner der Thee, oder deſſen Waſſer, je beſſer iſt er: Derjenige aber, der etwas röthlicht ausſiehet, iſt alt, und wird in Indien Thee-Boy genennet.

net. Auch wird der Ehrenpreiß, Europäiſcher Thee genennet.

Thee-Schälgen/ ſiehe Caffee-Schälgen.

Theriac/ iſt eines der beſten Artzney-Mittel, in Form einer Lattwerge, welches überall bekandt iſt. Es iſt aber ein Compoſitum, welches eben wie der Mithridat in Venedig, und vielen andern Städten, von Kunſt-erfahrnen Apotheckern und Materialiſten, gemacht wird, und ehe ſolches koſtbare Artzney-Mittel vermiſchet wird, vorhero, durch die darzu verordnete Doctores Medicinæ, durchgeſehen, examiniret, und viſitiret werden muß. Der Theriac aber iſt ſchwärtzer, hitziger und ſtärcker, als der Mithridat, und iſt wohl heutiges Tages faſt keine Stadt in Europa, welche deſſen mehr, als Venedig und Franckfurt am Mayn, verkaufft; wie wohl er auch in andern groſſen Städten, wo berühmte Apothecken anzutreffen, kan aufgeleget werden.

Theriac-Kraut/ gemeiner Baldrian, wächſt in waldichten Gebürgen, wird aber meiſt in Gärten gehäget. Das Kraut, ſonderlich die Wurtzel, eröffnet, treibet Schweiß, Harn, Monat-Zeit, und Reinigung nach der Geburt, widerſtehet dem Gifft, dienet für verſtopffte Leber, Gelbſucht, Harn-Winde, dreytägige und gifftige Fieber, Peſt, Seitenſtechen, innerliche Wunden, Brüche und blöde Geſicht.

Theurung/ heiſſet eigentlich, wenn wegen Mißwachs, oder anderer Land-Plagen, die Lebens-Mittel, und ſonderlich das Geträyde, hoch im Preiß aufſteiget, daß es das Volck nicht bezahlen kan. Weilen nun ein ſolch Unglück gefährliche Folgen nach ſich zu ziehen pflegt, wird in guten Policeyen

ſorgfältig dahin getrachtet, wie demſelben beyzeiten vorgebauet, und wo es nicht gantz abzuwenden iſt, dennoch möglichſt gerathen werde. Unſere Vorfahren haben Kornhäuſer angelegt, bey guten Zeiten mit Vorrath angefüllt, und im Nothfall dem gemeinen Weſen daraus Hülffe gethan. Wenn heut zu Tage Theurung entſtehet, ſucht man ihr damit zu rathen, daß die Ausfuhr des Geträydes verboten wird, daß denen, die das Korn um ihres Wuchers willen aufkauffen, geſteuert wird, daß der verhandene Vorrath verkaufft werden muß, auch wohl Zölle und Auflagen erlaſſen werden, um dadurch die Zufuhre von auſſen zu befördern. Wenn man bedencket, wie ſchlecht der Preiß, derer zu des Menſchen Unterhalt nöthiger Dinge, vor ein paar hundert Jahren geweſen, und wie hoch hingegen er heut zu Tage geſtiegen, ſo kan man ſich hierüber nicht gnugſam verwundern.

Thier/ nennet man auch ein Stück Wild oder Hindin.

Thier-Garten/ iſt ein Ort, wo das Wild eingeſchloſſen gehalten wird. Es iſt ein Werck, mehr zur Luſt für groſſe Herren, als zum Nutzen für einem Landmann. Einen guten Thier-Garten einzurichten, wird erfordert eine vermiſchte Holtzung von Eichen, Buchen, und andern wilden Obſt, wie auch ein dickes Geſträudig, darunter das Wild ſeinen Stand nehmen könne: Der Ort ſoll Gras-reich ſeyn, damit das Wild ſeine Weide finde. Es ſoll auch ein Fluß oder Bach durchflieſſen, oder friſche Qvellen und Teiche vorhanden ſeyn zur Träncke. Der Ort ſoll mit einer Mauer, oder ſtarcken Plancke,

cke, umgeben ſeyn, damit die nützlichen Thiere nicht hinaus, und die ſchädlichen nicht hinein können. Die Gröſe richtet man nach der Gelegenheit und dem Vorhaben: An beqvemen Orten werden Scheunen oder Rauffen angeleget, darinn das benöthigte Heu aufgelegt, und im Winter dem Wilde fürgegeben wird. Das Wild, ſo gemeiniglich in Thier-Gärten eingeſchloſſen wird, ſind Hirſche, Rehe und Haſen, wie auch Damm-Hirſche; wilde Schweine thun nicht gut, es ſey denn in ſehr weit umfangenen Thier-Gärten, und wo zu ihrer Nahrung Genüge an Eicheln, und wilden Obſt vorhanden.

Thor/ iſt eine groſſe Oeffnung, durch welche man in einen beſchloſſenen Ort fahren kan, worinn es von der Thüre unterſchieden, ſo allein den Fuß-gängern dienet. Ein Thorweg iſt ein groſſer Durchgang, da man mit einem Wagen in ein Hauß oder Hof durchfahren kan, und wird gemeiniglich mit einem Bogen geſchloſſen.

Thran/ iſt eigentlich ein Oel, das von dem Fett, oder Speck der Wallfiſche, See-Hunde, Wallruſſen und anderer See-Fiſche bereitet wird. Der weiſſe Kron-Thran iſt der beſte, welcher von Weißgerbern, Corduanern und andern Leder-Bereitern, die ihn auszukochen wiſſen, gekaufft, und das Leder damit zu bereiten, gebraucht wird. Der braune Thran iſt der ſchlechteſte, und wird meiſtens zum Verbrennen in Lampen genutzet. Im Einkauf ſiehet man darauf, daß kein Waſſer unter dem Thran ſtehe, noch daß er auf dem Boden Hefen habe. Dieſe Heſen, oder das Dicke, wiſſen nur die Seiffen-Sieder zu nutzen und zu gebrauchen.

Thränen des Hirſches/ iſt ein Behältniß unter den Augen des Hirſches, welches etwas länglich, faſt eines Gliedes tief, in den Kopff gehet, in welchem ſich, eine braune, zähe, mit kurtzen Härlein vermengte ſtarck-riechende Materie ſammlet, wie ein erhärtetes Wachs. Ob ſie aus den Augen dahin flieſſe, oder bey deſſen ſtarcken Erhitzen aus dem Schweiß ſich ſammle, iſt bey den Natur-Kündigern noch nicht ausgemacht. Sie ſind ein vortreffliches Mittel wider Gifft, und giftige Kranckheiten, und mögen dem Bezoar gleich geachtet werden.

Thüre/ iſt eine Oeffnung in der Wand, dadurch man in das Gebäude, und aus einem Zimmer in das andere gehen kan. In Rechten iſt verſehen, daß eine Haußthüre nicht gegen die Straſſe, ſondern einwärts in das Hauß aufſchlagen ſoll. Eines andern Thür aufbrechen, iſt den Hauß Frieden gebrochen; doch iſt es in Feuers und anderer dergleichen Gefahr, erlaubet. Was in der Haußthür geſchiehet, wird geachtet, als ob es in dem Hauß geſchehen wär. Wer eine Thür offen läßt, macht ſich einer Verwahrloſung ſchuldig, und iſt den daraus entſtandenen Schaden zu erſetzen ſchuldig.

Thymian/ Römiſcher Quendel/ iſt ein niedriges Kräutlein mit ſchmalen, ſpitzigen und dunckel-grünen Blättern, ſamt einem purpur-blauen Blümlein, von angenehmen Geruch, und ſcharffen Geſchmack; wird bey uns in Gärten gehalten, und aus dem Saamen, oder durch Zerreiſſung der Stöcke vermehret. Man braucht es in Apothecken, weil es eine erwärmende, zertheilende, ſtärckende Krafft hat. In der Küche dienet es zur Würtze an verſchiede-

ſchiedene Speiſen, um ſelbige damit ſchmackbar und kräfftig zu machen.

Tingiren/ eintauchen, färben, dergleichen geſchiehet, wenn man ſiedend heiß Waſſer auf die Kräuter gießt, da das Waſſer die Krafft aus denſelben ziehet, und ſich färbet, wie mit dem Thee zu geſchehen pflegt; ſodann heißts, es tingiret.

Tiraß / iſt ein groſſes Netz, womit das kleine Weidewerck gefangen wird. Es gehöret darzu ein wohl abgerichteter vorſtehender Hund, und ein Falcke. Zu dem Lerchen-Fang braucht man nur einen kleinen Baum-Falcken, und wenn die Lerche aufgeſtoſſen, ſchwingt man das Fälcklein von der Hand, ſo fällt ſie bald, und wird mit dem Tiraß bedeckt. Auf die Wachteln und Hüner hat man eines Hundes nöthig, der ſie aufſuche; wenn nun dieſer ſtehet, wird mit dem Tiraß geeilet, und die Hüner überdecket. Wenn man hiebey einen Falcken hat, der revieret, ſo halten ſie lieber, und gehet es damit luſtiger und geſchwinder zu, als mit dem Treib-Zeug. Die Zeit hierzu gehet bald nach Jacobi an, auf den friſch abgeſchnittenen Stoppeln.

Tiſane/ iſt ein mit geſchälter Gerſte und Waſſer abgeſottener Tranck, der nach Gelegenheit mit Süßholtz, Corinthen, Sauerampffer, oder andern Kräutern, verſetzet wird. Es iſt ein kühlender, und den Durſt löſchender Tranck, welcher den Krancken, in Fiebern und ſonſt, wenn Wein und Bier, als hitzige und gährende Geträncke nicht dienen, verordnet wird. Was ſchon zu ſeiner Zeit Hipocrates von dem Nutz der Tiſane geſchrieben, iſt bis auf unſere Zeit, durch die tägliche Erfahrung, beſtätiget worden.

Tiſch/ iſt bekandter maſſen ein etwas erhöhetes Geſtell und Haußgeräthe, ſo wohl vor Haußvätter, als auch Handwercks- und andere Leute, allerley Sachen drauf ſtellen, verbreiten und bequem verrichten zu können. Wie man in der Stube einen Speiſe-Tiſch, in der Küche einen Anricht-Tiſch, im Laden einen Rechen-Tiſch, auf dem Marckt einen Waaren- und Wechſel-Tiſch, die Tuchſcheerer ihren Scheer- Reibe- Schmütz-Tiſch u. ſ. f. haben.

Tobſucht / ſiehe Tollheit.

Thon/ Leimen/ iſt eine weiſſe oder graue fette Erde, die ſich in allerley Geſtalt formen läßt, wenn ſie getrocknet nicht zerfällt, und durch Feuer zu einen Stein kan gebrannt werden. Der Thon iſt mancherley, feiner, grober, fetter oder magerer. Wer eine ſolche Grube, daraus der Thon kan gegraben werden, auf ſeinen Güthern hat, beſitzet eine einträgliche Sache, vornemlich wenn die Thon-Erde gut und zart iſt. Bey Waldenburg wird abſonderlich ſchöner Thon gegraben, der vortrefflich hartes Geſäß giebet, das ſeines Ruhms wegen in gantz Europa verführet wird. Es iſt der Thon nebſt den Leim die Haupt-Materie der Töpffer, woraus ſie Töpffe, Schüſſeln, und andere Dinge bereiten.

Toll-Aepffel/ das Gewächs hat einen einigen, ſtarcken, und rauhen Stengel, eines Fuſſes hoch, mit langen, breiten, und haarigen Blättern, trägt geſtirnte, weißlichte, oder röthlichte Blumen, und länglich-runde Früchte oder Aepffel, ſo mit einer glatten Schaale überzogen, inwendig aber voll ſafftigen Marcks ſeyn, und einen weißlichten platten Saamen haben. Dieſes Gewächs wird nur hin- und

wieder

wieder in Gärten gefunden, die Frucht auch nur in Indien zum Speiſen gebraucht, und ſoll zum Bey-Schlaf reitzen; giebet aber ſonſt eine ungeſunde Nahrung.

Tollheit/ Tobſucht/ iſt eine beſtändige, ſtarcke Unſinnigkeit, mit einem hitzigen Fieber, Wachen, Schreyen, und andern hefftigen Zufällen mehr oder weniger, nachdem die Kranckheit gelinde oder böſe iſt, begleitet; entſtehet aus einer Entzündung der Hirn-Häutlein, von der Wallung eines ſcharffen verſäuerten Geblüts, wenn ſolches durch hefftige Bewegung ſich ſtößt, oder austritt, wodurch die Lebens-Geiſter in dem Gehirn gehemmet werden. Bisweilen wird das Gehirn nicht ſelbſt davon angegriffen, ſondern ein ander Theil, welches aber ſeine Empfindlichkeit dem Gehirn mittheilet.

Tonne/ ein Faß-Gebind von gewiſſer Gröſſe, nach welchen vornemlich flüßige, zuweilen aber auch trockene Sachen ausgemeſſen werden. Eine Tonne Bier oder Wein hält 100. Maaß; und weil die Maaſſe oder Kannen nicht allenthalben gleich, ſo iſt auch das Gebinde unterſchiedlich. Butter, Heringe, Saltz, werden nach Tonnen verkaufft, und an einigen Orten, ſonderlich in Pohlen, allerley Geträid und Körner mit Tonnen ausgemeſſen. Eine Tonne Goldes hingegen iſt eine Müntz-Rechnung, und hält eine Summa von 100000. Gülden oder Thalern, nach den gebräuchlichen Müntz-Sorten eines jeden Landes.

Torff/ Turff/ iſt eine Art fetter, und mit Heyden-Wurtzeln durchwachſener Erde, ſo zu Raſen ausgeſtochen, an der Sonne getrocknet; welche an

den Orten, wo Holtz-Mangel, oder daſſelbe zu theuer iſt, an ſtatt der Feurung gebraucht wird, ſonderlich wird deſſen viel in Holland, Hamburg, Bremen, Oldenburg, und andern Orten in Nieder-Sachſen, verbrannt, er giebet aber einen üblen Geruch, und iſt damit nicht ſo gut als mit Holtz zu heitzen; indeſſen iſt er doch wohlfeiler.

Tormentill/Siebenfinger-Kraut/ wächſt in Wäldern, auf den Wieſen und Bergen. Die Wurtzel treibet den Schweiß, widerſtehet dem Gifft, ſtärcket das Hertz, dienet für die Fleck-Fieber, allerley Bauch- und Blut-Flüſſe, Schwindſucht, Frantzoſen, Wunden und Würme. Das Pulver von der Wurtzel in die Wunden geſtreuet, ſtillet derſelben Bluten. Das Kraut heilet äuſſerlich, auch die Natter-Biſſe.

Trab/ Traben/ iſt ein ſtarcker Gang des Pferdes, da es den rechten Vorder- und lincken Hinter-Fuß zugleich fortſetzet, und alſo Wechſel weiſe den lincken Vorder- mit dem rechten Hinter-Fuß. Auf der Reut-Schule werden durch den Trab die jungen rohen Pferde ausgearbeitet, und die neu-angehenden Reuter feſt im Sattel zu ſitzen, dabey auch ſich mit den Knien und Bügen recht zu ſchlieſſen, Leib, Hände und Füſſe recht zu führen, und die Straffen und Beyhülffen denen jungen Pferden, in einem oder andern Mangel, wohl und zu rechter Zeit zu geben, angewöhnet. Durch den Trab werden die Eigenſchafften des Pferdes erkennet, die Glieder aus einander gebracht, der Rücken geſtärcket, die Haltung des Kopffs und Halſes beſſer eingerichtet, die Füſſe ſicherer und leichter, und das

gantze Pferd geſetzt und wohl geſchickt. Ein jung Pferd ſoll man allezeit zuerſt auf die rechte Hand die Volta dreymal, denn eben ſo vielmal auf die lincke, und wider ſo viel auf die rechte vorbringen, und jedesmal pariren laſſen. Wenn ein Pferd ſehr auf den Zaum dringet, muß mans etliche Tage in einer engen Volta herum traben laſſen, und wohl mit dem Naſen-Band regieren, ſo wird es hurtiger werden, und künfftig in einer weiten Volta deſto leichter galopiren. Die Pferde, ſo einen ſchweren Trab haben, werden **Traber** und **Hochtraber** genannt. Vor dem Wagen läſſet man die Pferde gerne einen Trab gehen, zu reuten aber wird es dem Pferde zwar leichter, als der Galopp, aber dem Reuter deſto ſchwerer.

Traben/ wird von den Wölffinnen und Wölffen geſagt, wenn ſie Junge haben.

Träber/ **Traben**/ **Seih**/ heiſſen die überbleibenden Hülſen, von dem Geträyde oder Maltze, daraus man Bier gebrauet hat. Die Träber ſind ein gut Futter vor die Schweine, Kühe, Ochſen, Enten, Gänſe, Hüner und ander Vieh, wenn ſie ihnen zumal mit andern Gefreſſe untermenget werden. An etlichen Orten, wo man eine groſſe Vieh-Zucht hat, und dabey das Brau-Weſen ſtarck gehet, ſind

Träber-Gruben/ in denen Brau-Häuſern angebracht, und ſolche inwendig mit Ziegel- oder andern Steinen ausgefüttert, darein ſchüttet man die Träber, und tritt ſie mit den Füſſen, oder ſtampfft ſie mit andern Inſtrumenten fein feſte ein, daß ſie recht dichte auf einander liegen. Wenn man hernach Waſſer drüber hergieſſet, ſo bleiben ſie gut, weil eine Hand voll davon da iſt.

Träger/ iſt im Bau ein ſtarckes Zimmerſtück, welches in breiten Gemächern qver durch mitten unter die Balcken gezogen, und mit Boltzen an dieſelben geheftet, oder in der Mitte von einem Ständer gehalten wird, damit die Balcken ſich nicht biegen. In Rechten wird ein Träger genennet derjenige, welcher eine Pflicht oder Schuldigkeit, die einem andern und mehrern oblieget, vor ihn oder ſie zu leiſten, übernimmt.

Tranck/ **Geträncke**/ iſt alle Feuchtigkeit, ſo dem Menſchen zum Trincken dienet. Dieſelbe war im Anfang ſchlecht, da ſich die erſten Menſchen mit bloſſen Waſſer begnügten; nachgehends iſt der Wein aufkommen, der aber, wie noch heut zu Tage, in den Wein-Ländern geſchiehet, mehr als eine Würtze, und nur das Waſſer zu verbeſſern, gebraucht wird. Die Noth, oder der Fürwitz, hat mit der Zeit auch aus andern Früchten den Safft zu preſſen, und einen Tranck daraus zu bereiten gelehret. Wo es an Wein gemangelt, hat man das Waſſer durch Kochen mit allerhand Geträyd oder Kräutern, auch mit Honig, zu einen geſunden und angenehmen Tranck zu bringen, gelernet. In den äuſſerlichen Morgenländern wird der Thee, als ein ordentlich Geträncke; und in denen, ſo uns näher gelegen, der Caffee warm genommen, dagegen die Europäer mehr von kühlen Geträncken halten, es auch wohl im Sommer mit Eis einfriſchen. Die Aertzte rathen, daß alte Leute, nach Proportion, mehr an Tranck, als an Speiſe, zu ſich nehmen ſollen. Siehe **Geträncke**.

Träncken/ wird gemeiniglich nur von denen

Pfer-

Pferden geſagt, und heiſſet ſo viel, als dieſelben ſauffen laſſen, oder ihnen zu trincken vorgeben. Mit dem Träncken müſſen die Pferde wohl in acht genommen werden, und zwar vornemlich, daß man ſolche kein gar zu kaltes Waſſer trincken laſſe, denn ſolches iſt alten und jungen Pferden, inſonderheit aber denen tragenden Stutten, zum höchſten ſchädlich, alſo, daß eine Stutte von einem einigen kalten Trunck verwerffen kan; daher ſoll man das Waſſer, das die Pferde trincken ſollen, im Stall in einem höltzernen ſaubern Gefäſſe, oder Tränck-Eymer, aufbehalten, und zwar, daß es zum wenigſten jederzeit eine Nacht im Stalle geſtanden ſey, ehe mans den Pferden vorhält, ſonderlich, wenn man keine andere Gelegenheit hat, und das Waſſer aus dem Zieh- oder Schöpff-Brunnen nehmen muß: Denn dieſe Waſſer ſind gemeiniglich kälter und härter, als die flieſſenden und Röhren-Waſſer, wovon die flieſſenden denen Pferden am geſündeſten ſind. Man hat auch darauf zu ſehen, daß das Trincken der Pferde rein, und kein Stroh, Koth, Federn, oder dergleichen Unflat drinnen ſey; wenn aber ſonſt ein Waſſer trüb, ſchadet ihnen ſolches nichts. Weil auch auf der Reiſe die Pferde mit den Träncken gar bald verwahrloſet ſeyn, ſoll man ſie niemalen eher trincken laſſen, bis ſie erſtlich wohl abgekühlet ſeyn, und ein gut Theil mit friſchem Waſſer genetztes Heu vorhero gefreſſen haben. Läſſet man ſie, wie die Ungarn mit ihren Pferden zu thun pflegen, aus allen Waſſern trincken, ſonderlich, wenn ſie warm worden, ſo brechen ſie durch, daferne ſie es nicht von Jugend auf alſo gewohnt ſind, und gehet das Fut-

ter meiſtentheils unverdauet von ihnen; ſonderlich ſoll man ſie aus denen Waſſern, wo Flachs in der Röſte liegt, weil es ihnen höchſt ſchädlich nicht trincken laſſen.

Trappe/ iſt ein groſſer anſehnlicher Vogel, mit einem ſtarcken Schnabel, ungeſtaltem Kopff, weiten Ohr-Löchern, einer forne Bein-harten, auf den Seiten, wie eine Säge gezahnten Zunge, einem langen Aſchen-farben Halß, dunckel-farb und ſchwartz, mit roth untermengt geſprengtem Rücken, weiſſen Bauch, ſtarcken und hohen Füſſen, mit Schuppen bedeckt, deren jeder drey Zeen, und kurtze Klauen hat, und einem faſt Ellen-langen Schwantz, von rothen, ſchwartz-geſprengten, und weiß-vermiſchten Federn. Der Hahn iſt dem Huhn gleich, auſſer, daß er gröſſer, und an der Kehle einen Fingers-langen Bart, von wenigen ſchmächtigen weiſſen Federlein hat, welche, wenn er ſich erzürnet, zu beyden Seiten hinaus ſtrotzen. Er pfaltzet in der Faſten-Zeit, und breitet ſich alsdenn mit ſeinen Federn, wie der Auerhahn, nur daß er keinen Laut von ſich giebet. Er hat mehr denn ein Huhn. Dieſe ſcharren eine Grube, an einem abgelegenen Ort, in den Haber-Feldern, bringen zwey gelbliche Eyer, und legen ſie auf den bloſſen Erdboden, ſitzen feſt auf der Brut, bringen nach vier Wochen aus, und führen ihre Jungen ins Geträyde. Wenn ſie ſo nahe geſcheuchet werden, daß ſie aufſtehen müſſen, tragen ſie die Eyer an einen andern Ort. Sie nähren ſich mit grüner Saat, und mit allerley Körnern, greiffen auch die junge Brut von kleinen Vögeln, Wachteln, und Feld-Hünern, an.

an. Auf den Winter verliehret er ſich, und wird alsdenn nur ſelten in warmen Feldern geſehen. Er gehöret unter das hohe Wildpret, und werden von ihm eben die Redens-Arten, wie bey dem Auerhahn, gebraucht. Der Trapp iſt ein verzagter, furchtſamer Vogel, der, ſo bald er jemand von weiten ſiehet, oder Hunde bellen höret, bald aufſtößt. In Rüb- und Kohl-Feldern ſtehen ſie gerne, und weil ſie ſich langſam und ſchwerlich erheben können, werden ſie mit raſchen Wind-Hunden gefangen. Er iſt der gröſſeſte unter allem Feld-Geflügel, und manchmal 15. bis 18. Pfund ſchwer, ſonderlich die ſo genannten Trapp-Gänſe, denn die Stein-Trappen ſind etwas kleiner. Das Fleiſch iſt hart und ſchwartz, ſonderlich von den Alten, an den Jungen iſt es nicht ungeſchmack, wohl zu verdauen, und nährend: Dieſe ſind bey uns ein Herren-Eſſen, und werden gebraten. Die Alten dienen beſſer in Paſteten, wenn ſie zuvor, wie andere dergleichen groſſe Geflügel, zubereitet worden.

Trauben/ ſind die Frucht des Weinſtocks, welche von vielen, wegen ihrer Schönheit und Lieblichkeit, allen andern vorgezogen wird. Sie beſtehet aus vielen Beeren, welche rund, oder länglicht, grün, gelblicht, roth, bräunlich, oder ſchwartz, gröſſer oder kleiner, nach den verſchiedenen Gattungen der Stöcke, mit einer dünnen Haut, nicht gläntzend, ſondern gleich wie angelauffen, inwendig voll ſüſſes Saffts, mit einem oder mehr Kernen, an eigenen Stielen, um den Kamm alſo ſtehen, daß ihrer viele gleichſam nur eine Frucht von ziemlicher Gröſſe machen.

Traubenkraut/ wächſt in Italien und Franck-

reich wild, bey uns aber wird es in Gärten gehalten. Es hat Blätter wie jung Eichen-Laub, und ſeine Blüthe ſamt den Saamen ſtehen Trauben-weiſe dick in einander. Es wird gebraucht in Bruſt-Kranckheiten, Huſten, Leber- und Nieren-Kranckheiten, und deßwegen iſt in den Apothecken aus dem gantzen Kraut, wenn es blühet, ein Waſſer, und aus den jungen Blättern, eine Lattwerge zu haben.

Treibe-Holtz / ſiehe Walcher-Holtz.

Treiben / heiſſen die Jäger, wenn man aus einem Ort das Wildprett mit Mannſchafft in den andern treibet.

Treib-Körner / ſiehe Spring-Körner.

Trenchiren / zerſchneiden, wird eigentlich genommen für das Zergliedern und Vorſchneiden der Speiſen, die auf einer wohl garnirten oder beſetzten Tafel, bey Hochzeiten, und andern Gaſtereyen, aufgetragen, und von einem aus der Compagnie, entweder aus Höflichkeit, oder Schuldigkeit, reinlich und zierlich zerſchnitten, und den anweſenden Gäſten vorgeleget werden.

Trenſe / iſt ein leichtes und ſubtiles Mund-Stück ohne Stangen, damit man ſonderlich in Ungariſche, Pohlniſche und Türckiſche Pferde, zu zäumen pfleget. Die Trenſen ſollen eines Fingers dick, und mit groſſen Ringen auf beyden Seiten verſehen ſeyn, nicht allein wegen der nöthigen Stärcke und Verſchonung des Mauls, ſondern auch, daß ſelbige ſich nicht durch das Maul ziehen, und allerhand Unordnung verurſachen. Sie ſind in gewiſſer Maaß, bey theils Pferden, und zu gewiſſer Zeit, nöthig, nützlich und

und wohl anſtändig zu gebrauchen, und zwar 1) wenn man ein Pferd einen ſtarcken Lauff verrichten läſſet, und keines Aufhaltens nöthig hat; 2) welchem Pferd von Stangen das Maul verwundt; 3) vor junge Fohlen zum Auffſtellen und Arbeiten; 4) vor Pferde die vom Aufliegen des Mund-Stücks gewohnt ſind, die Zunge heraus zu ſtrecken, 5) welche im Maul kützlich; 6) die ein durchbrochenes und gantz vernichtes Kinn haben, und vor groſſer Unempfindlichkeit keine Kinn-Kette fühlen; 7) welche ſo ſicherer Schenckel ſeyn, daß ſie gantz keine Verſicherung des Zaums bedürffen, und aller ihrer Schulen mächtig ſind; 8) bey denen Paß-Gängern, je freyer deren Kopff iſt, je weniger ihr geſchwindes Avanciren verhindert wird; 9) bey einem Reis-Pferd, das geſchwinde Fortkommen zu befördern, auch bey denen Hand-Pferden, zum Beyherführen und Waſſer-Reuten; und endlich 10) bey den Poſt- und Soldaten-Pferden, hurtige und geſchwinde Ritte zu thun.

Treppe/ iſt ein aufwärts gehender Weg, welcher mit Stuffen von unten auf in die höhern Orte führet, ſind entweder gerade, oder Wendel- und Schnecken-Stiegen. In gemeinen Gebäuden ſind ſie von Holtz; in groſſen Häuſern, Paläſten und Schlöſſern, von Stein, da aber wohl zu zuſehen, daß ein harter Stein darzu genommen werde, damit ſie nicht ausgetreten, und zum ſteigen unbequem werden.

Treſpe/ iſt ein Mißgewächs, oder Unkraut, faſt dem Haber gleich, hat aber kleinere Halmen und Kraut; es hat auch weiſſe ausgebreitete Aehren,

ren, und länglichte graue Körnlein, dem Haber nicht ungleich. Es findet ſich unter dem Geträide, und wird mit demſelbigen zugleich reiff.

Treſtern / ſind die ausgepreßten Hülſen von den Weintrauben. Wenn man Waſſer darauf geußt, und vergähren läſſet, wird Lauer- oder Treſter-Wein daraus, ſo einen Tranck für das Geſinde abgiebt. Einige zwingen auch einen Brandtewein heraus.

Tripolium, **Waſſerſtern-Kraut** / wird an flieſſenden Waſſern gefunden, hat anfangs dicke, grüne Blätter, und bekömmt hernach einen geraden Stengel ein paar Spannen hoch, und auf deſſen Gipffel Blumen, deren mittelſtes gelb, rund herum aber mit Himmel-blauen Blümlein beſetzet iſt. Die Wurtzel dieſes Krauts, welche weiß und holtzigt iſt, wird gebraucht bey Waſſerſüchtigen, das Waſſer durch den Stulgang und Urin abzuführen; der Safft iſt zu allerhand Wunden dienlich.

Triſenet heiſſet, wenn man gebähete Semmel-Schnitten mit geſtoſſenen Zucker und Gewürtz beſtreuet, mit Wein begeußt, und bey gebratenen Türckiſchen Hänen, Capauen, ꝛc. mit auffſetzet.

Trog / iſt ein inwendig ausgehauener bey Haußweſen ſo nützlich- als nöthiger Klotz, theils in die Länge zum Backen, daher er auch der Back-Trog heiſſet; inwendig bauchig, und rund ausgearbeitet, damit der Teig ſich nicht in die Winckel verſchlüpffe; deßwegen bey den Beckern unentbehrlich; oder auch als eine Anricht-Schüſſel vor die Schweine, ſo auch in der Schweins-Kove Erd-

Nieth- und Nagel-feſt gemacht iſt; theils ins gevierdte, ſo ledig ſtehet, und hin und wieder geſetzt werden kan, nach des Hauſes Gelegenheit, das grobe Futter vor das Vieh zu zerſtoſſen, daher es auch der Stoß-Trog genannt wird. Den Lôſch-Trog brauchen gleichfals die Becker, wenn ſie das Feuer aus dem Ofen ziehen wollen, daß ſie vorher den Kehrwiſch im Lôſch-Troge eintauchen. So ſind auch Waſſer-Trôge bekandt; und in den Küh-Ställen finden ſich Trôge vor die Kühe, die an einigen Orten ſteinern ſind, ſo daß jede à part friſſet: Ob nun dieſelben zwar beſtändig ſind, und das Futter in ſolchen nicht ſo leicht, als in den hôltzern ſauret; ſo haben ſie hingegen auch wieder dieſe Incommoditát, daß das Futter in denſelben bald kalt wird. An andern Orten hat man Trôge von Holtz mit gelaſſenen Unterſchieden, und freſſen ein paar Kühe mit einander daraus. An den meiſten Orten aber hat man ſolche, die in einem Stück ſind, und dieſes ſind die beſten, denn dieſe kônnen am eheſten geräumt werden, welches dem Vieh gar zuträglich, ſonſt frieret im Winter das Futter ein, im Sommer aber ſauret es, und das Vieh kan auch das Futter beſſer genieſſen, was die eine Kuh nicht frißt, frißt die andere. Die Bauren haben insgemein Fäſſer.

Trommelſucht oder Wind-Waſſerſucht/ iſt eine Kranckheit der Pferde, da ihnen der Unterbauch, wegen derer darinnen verſammleten Winde, dermaſſen dick, aufgebláhet, und hart wird, daß er, wenn man mit einer Hand darauf klopffet, einen Hall oder Thon als eine Trommel von

ſich giebet. Die damit behaffteten Pferde haben eine ausgeſpannte Haut, ſtarre Hälſe, welche ſie dermaſſen ausgeſtreckt halten, als wenn ſie keine Geläncke darinnen hätten, alſo, daß ſie den Kopff nicht unter ſich, und dem Futter entgegen bücken, noch auch im Gehen die hintern Schenckel zu den vördern bringen können. Sie mögen weder freſſen noch sauffen, und ſchlaffen wenig oder gar nichts, geben auch den Miſt und Harn mit groſſer Beſchwerniß von ſich. Dieſe Kranckheit entſtehet von dem verſtopfften Canal der Gallen, ingleichen von Verſtopffung der Leber und Miltz. Bey der Cur muß man für allen Dingen den Leib offen halten, und die Vertheilung der Winde durch ein Clyſtier befördern; darzu nimmt man Mauer-Rauten vier Hände voll, Neſſel-Saamen, Kümmel und Lorbeer, jedes zwey Loth, Mangold drey Hände voll, kochet es zu einer fetten Brühe, und nimmt dieſer Brühe ein Maaß, Baum-Oel ein Viertel-Pfund, und eine Hand voll Saltz, miſchet es unter einander, und applicirt es laulicht. Uber den Bauch ſoll man warme Aſche überlegen, welche mit Lohr-Oel und wilden Cucumer-Safft beſprenget worden, und ſolches fein offt thun. Man kan auch vier Pfund Küh-Koth, ein halb Pfund Ziegen-Koth, ein Pfund Tauben-Miſt, ein halb Maaß Bohnen-Mehl, drey Hände voll Berg-Müntze, eine Hand voll Kümmel, ein halb Pfund Honig, und ein Viertel-Pfund Terpentin unter einander miſchen, und warm überſchlagen, ingleichen den Bauch und die Lenden offt und viel mit warmen Waſſer waſchen, und alſo mit den

Mitteln umwechſeln. Jnwendig aber ſoll man ihn folgendes gebrauchen: Attich-Wurtz, blau Schwertel-Wurtz, Meiſter-Wurtz, Färber-Röthe, jedes ein Loth, Odermennige, Salbey, Gamanderlein, Wermuth, Soldanella, jedes eine Hand voll, Rinden von Tamarisken und Cappern-Rindern, jedes ein Loth, Eſulæ, Fenchel, Peterſilien-Saamen, jedes ein halb Loth, Senesblätter zwey Loth, Jalappa, Lerchen-Schwamm, jedes ein Loth, Turbith zwey Quintlein, Jngber ein halb Loth, Muſcaten-Blumen ein Quintlein, alles mit einander in ſechs Maaß Fließ-Waſſer geſotten, und von dieſer Brühe dem Pferde täglich ein halb Maaß auf einmahl laulicht eingegoſſen. Oder, nimm blaue Schwertel-Wurtz und Peterſilien-Wurtzeln, jedes drey Loth, Eſulæ zwey Quintlein, Odermennige und Quendel, jedes eine halbe Hand voll, Senesblätter, Rhaponticum jedes zwey Loth, Lärchen-Schwamm, Turbith zwey Quintlein, Saffran ein Quintlein, Nägelein, Zimmet und Muſcaten-Blumen, jedes ein halb Quintlein, ſiede es in ſechs Maaß Wein, und gieß dem Pferde täglich davon eine halbe Kanne laulicht ein. Der Stall, darinnen ein ſolches Pferd ſtehet, ſoll mittelmäßig warm, trocken, und von allen Winden befreyet, auch die Streu täglich wohl gemacht ſeyn. Das Futter ſoll in rothen Kichern, Gerſten, Feich-Bohnen in Waſſer geweicht, oder Weitzen-Kleyen und Haber-Schrot beſtehen, worunter von nachfolgendem Pulver täglich drey Löffel voll gemiſchet werden ſollen. Nimm die Blätter von wilden Cucumern, Rettich-Wurtzel, jedes

des zehen Loth, Coloquinten zwey Loth, Lerchen-Schwamm und Weiden-Schwamm, jedes vier Loth, alles klein und zu Pulver gemacht, und obgedachter maſſen gebraucht. An ſtatt des Heues ſoll man dem Pferde Weiden-Laub, Kohl-Blätter, Rettig, Rüſtern- oder Ulmen-Baum-Blätter geben, oder das Heu mit Salpeter beſtreuen, zum Tranck aber geſottenes, und mit Salpeter und Weinſtein vermiſchtes Gerſten-Waſſer, oder aber Waſſer, worinnen Kümmel, Fenchel-Saamen, Fœnum Græcum Wachholder-Beere, Hollunder-Rinden, Soldanella, Meiſter-Wurtz, Tamarisken-Schalen geſotten, und darunter ein wenig Roggen-Mehl gerühret, geben, und zwar jederzeit laulich, auch ſo wenig, daß ſich das Pferd nur darbey erhalten kan. Man mag ihm auch unter das Sauffen Laugen von Reben-Aſchen, Wachholder-Aſchen, oder Bohnen-Stroh-Aſche, gieſſen. Das Pferd ſoll man alle Tage an der Sonnen, oder an einen bergigten Ort, jedoch mit Decken zugedeckt, bewegen laſſen, und hernach den Schweiß mit warmen Tüchern fein gegen die Haare davon abreiben und abwiſchen.

Tropff-Kraut / wird insgemein an den Stämmen alter vermoderter Bäume gefunden, wächſet auch um ſteinigte Felder, unter den Bäumen und Hecken; meiſtens aber ſtehets auf den Wurtzeln der alten Eichen, Buchen, Haſel-Stauden und Tannen. Es purgiret gantz gelinde, und eröffnet die Verſtopffungen der Viſcerum, dienet wider den Scharbock, und andere Unreinigkeit des Geblüts.

Tuberoſen/ iſt ein Zwiebel-Gewächs, die, wegen ihres herrlichen und edlen Geruchs, abſonderlich hoch zu halten; hat länglichte ſchmale Schwertel-Blätter, aus welchen ſie einen hohen Stengel treibet, daran ſchnee-weiſſe Blümlein aufſteigen mit fünff feinen dicken Blättlein, wie die weiſſe Lilie formiret, doch viel klärer und ſubtiler, und wie ſie nach einander aufgehen, ſo verwelcken ſie auch wieder in ſolcher Ordnung. Wenn des Abends, ſo ſie ſonderlich ihren Geruch geben, nur eine in ein groß Zimmer getragen wird, kan es daſſelbe mit ſeinem Geruch anfüllen, daher die Stärcke deſſen nicht jederman vertragen kan. Der hat Glück, der ſie zur Flor bringet, daher wird die Zwiebel bey Zeiten eingelegt, in die Wärme geſetzt oder an die völlige Sonne, auch fleißig mit Waſſer, darunter etwas Wein gemiſcht, begoſſen, ſo treibet ſie; muß in Herbſt ausgenommen, und in Winter in einem temperirten Ort verwahret werden.

Tuch/ iſt bey der Jägerey eine Wand von ſtarcker Leinwand, 130. Wald-Schritte lang, und ſo breit, daß, wenn ſie in die Höhe gerichtet, das Wild nicht darüber fallen kan. Es wird mit Stellſtangen geſtellet, und mit Wind-Leinen befeſtiget. Ihr Gebrauch iſt, bey den Beſtätigungs-Jagen, eine Revier im Walde zu umſtellen. Zu einem Fuder-Zeug gehören drey Tuche mit ihrer Zubehör, und zu einem mittelmäßigen Jagen zehen Fuder Zeug, und wenigſtens 150. Mann an Jagt-Frohnen, ohne die Jägerey.

Tulipanen/Tulpen / ſind ein Zwiebel-Gewächs

wächs, die in unſern Gärten gehalten werden, und womit nur die Gärtner handeln, indem ſie in der Medicin und ſonſten keinen Nutzen haben. Die Blumen werden unterſchieden nach ihren Arten, in frühzeitige, langſame, und ſpäte: Ferner in groſſe und kleine, dann in einfache und doppelte oder volle. Ihren Farben nach theilet man ſie in gelbe, rothe, weiſſe, grüne, blaue, Citron-gelbe, weiß-gelbe, Saffran-gelbe, Ziegel-rothe, Zinnober-rothe, Purpur-rothe, braun-rothe, Schnee-weiſſe, Silber-weiſſe, Milch-weiſſe, geſprengte, weiß und rothe, weiß und grüne, gelb und rothe, und ſo weiter, indem die Natur, in Veränderung und Vermiſchung der Farben an dieſen Blumen, unendlich und mannigfaltig ſpielet.

Tunis-Blume/ wird nur in Gärten unterhalten, und giebt unterſchiedene Sorten, groſſe und kleine, mit Schwefel- oder auch Gold-gelben Blumen. Die Stengel ſind ſtriemicht, die Blätter ſehr zerkerbt: Der Saame iſt lang und ſchwärtzlicht, und das gantze Gewächs riecht ſtarck und unanmuthig.

Turbith/ iſt eine Wurtzel, Fingers-dick, hartzig, auswendig danckel-grau, inwendig weiß, ſie wird aus Indien zu uns gebracht, treibet lange Rancken, von vielen Ellen, die zum Theil an der Erden kriechen, andere ſich um die Bäume winden. Dieſe Wurtzel macht eine hefftige Reinigung, die den Schleim, die Galle, und alle ſaure verdorbene Feuchtigkeiten aus allen Theilen des Leibes zuſammen ziehet, und durch den Stuhlgang abführet, daher ſie in langwierigen Kranckheiten, viertägigen Fie-

Fiebern, Gicht, Waſſerſucht, Frantzoſen, und wider die Würme kräfftig dienet, und in verſchiedene purgirende Artzneyen mit genommen wird.

Türckiſcher Bund/ iſt ein Gewächs, das in Wäldern auf den Bergen fort kömmt, aus einer gelben Zwiebel einen Stengel treibt, an welchem die Blätter, den Lilien gleich, wie Sterne umher ſitzen, und an der Spitze eine Lilien-Blume, aber mit umgebogenen Blättern ſetzt, weiß, roth, Pomerantzen-farb oder geſprengt. Man zehlet derſelben bis zehen Gattungen. Sie werden auch in Gärten gepflantzt, und ſtehen gerne in Schatten. Die Wurtzel hat einerley Tugend mit der Lilien-Wurtzel.

Türckiſch Korn/ hat den Namen daher, weil es anfänglich aus der Türckey gebracht worden; wird nun auch in unſern Gärten gebauet. Es bringet dicke, knöpffige Halmen; die Blätter daran ſind lang und ſpitzig, und voll Adern. Zu oberſt auf den Halmen hat es gantz runde Aehren, als wie die Büſche auf dem Schilff, allein da träget es keine Frucht, ſondern dieſelben wachſen weiter drunter in langen Kolben, und mit vielen Blättern umwickelt; die Körner ſind etwan ſo groß wie die Erbſen, und ſind unten eckigt, und faſt ſpitzig, oben aber rund, von allerhand Farben, weiß, braun, gelb und roth, auch bunt. Es wird im Mertz oder April geſäet, und im Herbſt reif, iſt gar anmuthig zu genieſſen, jedoch aber wärmer und trockner, als unſer gemeines Korn.

Türckiſche Meliſſen/ Meliſſa Cretica, ſo alle Frühlinge muß geſäet werden; hat etwas ſchmalere

lere Blätter, ſchöne groſſe weiſſe Blüthe, nicht anders als wie die wilden Taub-Neſſeln. Vertreibet Melancholey, machet die traurigen Geiſter und das Hertz frölich, dienet auch wider Peſt und Gifft.

Turff / ſiehe Torff.

Turtel-Tauben/ giebt es dreyerley Arten: Die einen ſind fornen an der Bruſt weiß, die andern braun, und die dritten ſind gantz dunckel-grau: Die mit der weiſſen Bruſt, ſind die gröſſeſten, im übrigen haben ſie graue Federn, die etwas ins blaue fallen; ſie ſind gut, fett und dicke, faſt ſo groß als andere Tauben. Die von der andern Gattung ſind über den gantzen Leib braun, aber kleiner, und nicht ſo fett als die erſten. Die dritten ſind ein gut Theil gröſſer als Lerchen, ſehr kaulicht und dicke, gehen alles Paar-weiſe auf der Erden, daher ſie auch ihren Namen bekommen haben. Die andern beyden Gattungen fliegen Paar-weiſe, und nähren ſich von den Beeren, die ſie auf den Bäumen finden. Im übrigen geben alle drey Arten ein gutes Eſſen.

V.

Vaccaria/ dieſes Kraut hat runde, glatte und knotichte Stengel, die ohngefehr des Fuſſes hoch aufſchieſſen; an jedem Knoten oder Gliede wachſen zwey länglichte bleich-grüne Blätter heraus, oben auf den Stengeln erzeiget ſich eine kleine rothe Blume, ſo aus einem runden Knöpfflein kömmt, darinnen hernach der ſchwartze Saamen lieget. Es wächſet auf den Aeckern und Feldern, und blühet den gantzen Sommer hindurch.

Paſen/

Vaſen/ nennet man die Auszierung, welche unter andern auch in denen Gärten gebrauchet wird. Es ſind dieſes groſſe künſtlich-gebildete antiche Gefäſſe, als Becken, Kübel, Krüge, nach der alten Geſtalt der Opffer-Gefäſſe, mit und ohne Deckel und Hand-Griffen, aus Metall oder Bley gegoſſen, oder aus Marmor und Stein gehauen, ingleichen von Gips und Thon verfertiget, und meiſtentheils rings umher mit niedrig erhabenen Bildwerck gezieret: Man ſtellet ſie gemeiniglich auf Poſtemente, und gebrauchet ſie, die Vorzüge und Geländer damit auszuzieren.

Uberhangen/ wenn die Aeſte eines Baums auf des Nachbars Grund und Boden hinüber hangen. Wenn der Nachbar gemahnt wird, die Aeſte ſeines Baums, die dem andern auf ſeinen Boden hinderlich ſind, zu behauen, und er es unterläßt, mag ſolches der andere ſelbſt thun: Die Wurtzeln aber, ſo von des Nachbarn Boden in den andern treiben, dürffen nicht abgehauen werden. Wenn einer einen Weinreben von des Nachbars Stock auf ſeinen Boden ziehet, mag der andere denſelben abſchneiden. Die Früchte, ſo aus einem Garten in den andern überhangen, gehören nach Sachſen-Recht dem, da ſie hinhangen.

Uberzug/ iſt eine den Weibsbildern bekandte und gebräuchliche Redens-Art, wodurch ſie, einen gantzen Uberzug von weiſſen Geräthe über das Bette, anzudeuten pflegen, und beſtehet ſelbiger in einem Bett-Tuch, zwey Haupt-Küſſen, und der Deck-Bett-Züchen; dahero ſagt man: Dieſe oder

jene Mutter hat ihrer Tochter zu der Ausſtattung ſo und ſo vielmahl überzuziehen mit gegeben.

Uckeley/ iſt ein kleiner Fiſch, ſo ſich in flieſſenden Waſſern hält, ſelten über eines Fingers lang, gantz weiß-gläntzend, nur daß der Rücken etwas dunckel-blau ſpielet. Sein Fleiſch iſt weiß, weich, ſüßlich und nicht ungeſund, wird aber auf vornehme Tafeln nicht getragen. Einige nennen ihn auch **Witte** und **Weiß-Fiſch**.

Veilichen/ **Violen**/ ſind kleine Blümlein, die auf Wieſen und Bergen herfür kommen, auch in Gärten ſo wohl vor ſich wachſen, als beſonders gehalten werden. Es giebt derſelben verſchiedene Gattungen: Die gemeinſten, und zugleich die gebräuchlichſten, ſind die blauen, die einen lieblichen Geruch, wie auch eine ſtärckende, öffnende und erweichende Krafft haben. Die Blume wird zu den Hertzſtärckenden, und die Blätter zu den kühlenden und erweichenden Mitteln gerechnet. In den Apothecken hat man davon das Waſſer, die Conſerve, den Eßig und das Oel, welche insgeſamt gute Mittel in hitzigen Kranckheiten ſind. Eine **andere Gattung** der Garten-Violen ſind die **gelben**/ **einfachen**/ davon es auch rothe, Viol-blaue, Fleiſch-farbene und weiſſe giebet. Das Kraut davon, hat eine zertheilende, erweichende, und heilende Krafft, reiniget das Geblüt, und iſt der Lunge und Leber zuträglich.

Venediſch Glaß. Gegen Venedig, eine viertel Meile weit, lieget auf einer kleinen Inſul, die Stadt **Murano**/ allwo das berühmte Venediſche Glaß gemachet wird. Es wird daſſelbe wie ander

ander Glaß bereitet, nur daß an ſtatt des Sandes, Berg-Cryſtall, oder andere reine Steine, und das beſte Kali von Alexandria dazu genommen werden, davon es, vor andern, eine vortreffliche Feine erlanget, darneben aber, wenn es an der Lufft lange trocken ſtehet, von ſelbſt rißig wird, dem man aber zuvor kommen kan, wenn man ein wenig Saltz oder Baumwolle darein thut. Der gemeine Mann, legt ihm eine beſondere Krafft bey, den ſo genannten Hertz- und Nabel-Wurm zu tödten, wenn es zerſtoſſen, mit Honig vermiſcht, den Kindern auf den Nabel gebunden werde.

Ventil/ in Pompen-Wercken eine Stöpſel, oder Klappe über einer Oeffnung, dergeſtalt angebracht, daß ſie ſich hebt und aufthut, das Waſſer einzulaſſen; aber wieder zuthut, und nicht wieder durchläſt, was ſie eingelaſſen. Sie werden von Leder und Meßing, und zwar auf verſchiedene Weiſe verfertiget, etliche wie eine ſchlechte Klappe, die auf- und zufällt, etliche wie ein Spund, der ſich hebt und niederfällt, und ſo weiter. Man nennet ſie in Deutſchen, Lufft-Blättlein.

Venus/ iſt einer der ſieben Planeten, ſo vor den ſchönſten unter allen Sternen am Himmel geachtet wird. Sie hält ſich nahe zu der Sonnen, daher ſie anders nicht, als des Abends hinter der Sonne, oder des Morgens vor ihr zu ſehen iſt, und nach ſolchem Unterſcheid ihrer Erſcheinung, wenn ſie der Sonnen nachfolget, der Abend-Stern; wenn ſie aber vor derſelben hergehet, der Morgen-Stern heiſſet. Sie gehet aber ſehr irregulair, und ſteiget bald über die Sonne, bald

kömmt ſie unter den Mercurium. Sie nimmt auch am Licht ab- und zu, wie der Mond, nachdem ſie nemlich unterſchiedliche Diſtantzen von der Sonnen hat, und weil ſie aus dem Centro Solis ihren Circul gezogen, als kömmt ſie niemals über 48. Grad von ihr weg. Ihren Lauf abſolviret ſie faſt wie die Sonne, innerhalb 365. Tagen, 5. Stunden und 49. Minuten. Die Influentz dieſes Sternes ſoll allen unterirdiſchen Cörpern ſehr zuträglich ſeyn, weil er durch ſeine moderate Feuchtigkeit und angenehme Wärme gleichſam alles fruchtbar machet.

Venus-Haar / ſiehe **Frauen-Haar**/ item **Mauer-Raute.**

Venus-Nabel/ iſt ein Kräutlein, ſo auf alten feuchten Mauren und Stein-Hauffen wächſt, bey uns auch in Gärten gebauet wird. Seine Blätter ſind hohl, rund und eingebogen, ſeine Blümlein weiß oder bleich, Purpur-farb, auf dünnen Stengeln. Die Blätter haben eine kühlende und zuſammen ziehende Eigenſchafften, dienen innerlich für den Stein und Gries, fürnemlich aber für die Waſſerſucht; äuſſerlich für Entzündungen, hitzige Geſchwulſt, Roſe und hitzige Blattern.

Verbannet / heiſſet ein Feld oder Wieſe, wenn dieſelbe mit dem Vieh zu betreiben nicht geſtattet wird; ein **verbannter Weg** aber heiſſet, welchen insgemein zu befahren verboten iſt.

Verbellen oder **Erbellen**/ iſt ein Fuß-Mangel an Pferden, die entweder einen gar zu harten, oder allzuweichen Huf haben, und lange barfuß darauf gerit-

geritten worden. Wo man dieſem Ubel nicht bey Zeiten Rath ſchafft, muß man ſolchen Pferden endlich gar die Sohlen abziehen. Die Zeichen dieſes Mangels ſind, wenn die Pferde die Füſſe von ſich ſtrecken, und ſo leis treten, als wenn ſie auf Nadeln giengen. Dieſen ſoll man die Hüfe mit Speck fleißig ſchmieren, und ihnen mit zerſtoſſenen Speck, Wachholder-Beeren und Knoblauch einſchlagen. Oder man nehme Vorſtoß ein Pfund, Wachs ein halb Pfund, alt Schmeer ein Pfund, Saltz eine Hand voll, miſche es unter einander, und ſchlage dem Pferd damit ein. Item, man mache dem Roß einen Schuh, nehme hernach Böcken-Unſchlitt und Honig, jedes ein Viertel-Pfund, alt Schmeer ein Pfund, Wachs oder Vorſtoß ein Viertel-Pfund, Roggen-Mehl zwey Hände voll, Eßig, ſo viel genug iſt, röſte es mit einander in einer Pfanne, ſchlaget dem Pferd damit warm ein, thue auch davon in den Schuh, und laſſe es alſo drey Tage ruhen. Oder, man röſte Hirſe-Mus, ſo in Waſſer gekocht, in Butter oder Schmaltz, und binde es dem Roß warm über. Man kan auch die Broſamen von Roggen-Brod in guten Wein-Eßig weichen, und dem Roß etliche Tage damit einſchlagen. Hat aber ein Pferd den Fuß dergeſtalt verbellet, daß ihm die Sohlen unten ſchwären, und abnehmen, ſo ſtoſſe man erſtlich die Wand rings herum weg, und löſe die Sohlen gar ab, faſſe hernach unten die Strahlen an, und trachte, ſolche gantz herauszunehmen, miſche hierauf Drachen-Blut, Grünſpan, jedes zwey Loth, ein Viertels-Pfund Honig, ein halb Loth rothen Bolus, vor einen

Groſchen Brandtewein, und drey Eyer, unter einander, und lege es dem Pferde drey Tage lang auf die Sohlen; dringet aber das Leben heraus, ſo brauche man dieſe Salbe: Recept, Grünſpan ein Loth, gebrannt Kupffer drey Loth, und von ſechs Eyern das weiſſe, zu einer Salbe gemacht, und aufgelegt, treibet das Leben wieder zurücke. Es muß aber der Huf mit Horn-Salbe wohl geſchmieret werden.

Verbinden/ geſchiehet bey denen Wunden, wobey in acht zu nehmen, daß die Binden feſt gerollet, herum gewunden oder gezogen werden, und daß ſie weder zu enge zuſammen gepreſſet, noch zu weit oder locker liegen: Hernach muß man ſolche von Zeit zu Zeit in denen Brüchen aufbinden, in drey oder vier Tagen aufheben, oder abnehmen, und ſie wieder zubinden: Endlich, daß ſie zierlich und füglich umgewickelt werden, dem Patienten damit keine Ungelegenheit dadurch zu verurſachen.

Verbügen/ iſt nichts anders, als eine Verrenckung des Bugs, und geſchiehet, wenn ein Pferd wider die Krippe oder eine Wand gejagt wird; oder wenn zwey Roſſe gegen und hart an einander lauffen; oder da ein Pferd im Stall jähling aufſtehet, wo das Lager glatt, und abſonderlich von Brettern gemacht iſt, da es ſich leichtlich am Buge Schaden thun kan. Es läufft öffters geronnen Blut mit unter, alſo, daß das Pferd gar leichtlich das Schwinden davon bekommen kan. Das Zeichen iſt, daß es den francken Fuß vorwarts ſtellet, und nur auf einem Fuſſe gerade ſtehet, als

wodurch

wodurch es, weil es ihm im Bug ſticht, mehr Ruhe empfindet, als wenn es auf beyden Füſſen gerad ſtünde. Dieſen Zufall zu curiren, ſchmiere etliche mal den Bug wohl mit warmen Hunde-Fett, ſiede hernach vier Hände voll Attich, und ein halb Nöſſel Wein-Hefen in Milch, und reibe das Pferd wohl damit. Oder ſchlage dem Pferd die zwey Bug-Adern, und fange das Blut auf, hernach nimm Roggen-Mehl, Aſche, jedes zwey Hände voll, etliche Eyer, Brandtewein, Eßig und Honig, jedes ein halb Nöſſel, miſche ſolches zuſammen unter das Blut, und ſtreich es dem Roß an, laß es fünf Tage in dieſem Anſtrich ſtehen, waſche es nachmals ab, und ſalbe das Pferd mit nachfolgender Salbe: Nimm Bären-Schmaltz, Kamm Fett, und Dachſen-Schmaltz, jedes ſechs Loth, Fuchs-Schmaltz, Camillen-Oel, und Terpentin-Oel, jedes acht Loth, und Regen-Würmer-Oel vier Loth, unter einander zu einer Salbe gemengt. Oder, nimm zur Salbe das grüne Froſch-Oel, Hunde-Fett, Dachſen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirſch-Unſchlitt, jedes gleich viel. Oder, cauteriſire den Bug, und ſchmiere hernach eine gute Brand-Salbe darauf.

Verderben/ wird von denen Sachen gebraucht, welche an ihrer eigenen Qualität geringe werden, und dahero entweder gantz, oder zum Theil unbrauchbar geworden ſeyn. Dieſes Verderben entſtehet meiſtentheils, wenn man in einer Haußhaltung aus Nachläßigkeit, oder unverſtändiger Weiſe, nicht zu aller Zeit gute Acht auf eine Sache hat, und ſie dahero, zum Exempel brandig, ein-

geſchrumpffen, ſpröde, verdorret, zähe, holtzigt, ſchimmlicht und unkräfftig werden läſſet, weil dieſelbe entweder zu warm und zu trocken, oder zu kalt und zu feuchte, und dergleichen mehr gelegen; wiewohl nicht zuläugnen, daß auch manches mal dieſes Verderben nicht hat verhindert werden können, wenn etwa die übele Witterung darzu behülfflich. Da wir nun ſchon hin und wieder bey der Beſchreibung einer Sache meiſtentheils mit angeführet, wie lange dieſelbe ordentlich in ihrem guten Weſen bleibe, und auf was Weiſe man ſie indeſſen zu verwahren; als halten wir nicht nöthig, an dieſem Ort etwas weitläufftig davon zu gedencken, ſondern wollen nur überhaupt noch ſo viel anführen, wie lange, die in einer Haußhaltung nöthige, und immerzu in Vorrath zu habende Sachen, ihrer Natur und Eigenſchafft nach, gut bleiben können, und wie ſie unter dieſer Zeit vor ihrem Verderben zu verwahren. Alle deſtillirte Waſſer, inſonderheit, wenn ſie phlegmatiſch ſeyn, müſſen alle Jahre verneuret werden, welches alſo geſchiehet, daß das Waſſer an friſche Gewächſe gegoſſen, und von neuen deſtilliret werde; die Conſerven halten ſich ebenfals nur ein Jahr; die Lattwergen hergegen, zumal wenn ſie weichlich und angenehm, kaum ſo lange. Jngleichen alle Oele, die etwa an der Sonne maceriret werden, bleiben halb ſo lange; Säffte, die flieſſend ſeyn, werden jährlich, die aber ſchon etwas härter bereitet, etwa alle zwey, auch wohl drey Jahre umgeſotten und verändert; die Spiritus dauren ſehr lange, zumalen, wenn ſie in Gläſern mit engen Mund-Löchern

chern wohl verwahret werden, und nicht an warmen Orten ſtehen, daß ſie leicht verrauchen. Die Salia verwahret man in Holtz und Glaß, an trockenen Orten; wäſſerige Sachen in Gläſern und Krügen, die Oele in Gläſern und irdenen Geſchirren; die eingemachten Sachen wollen mehr irdene als zinnerne Gefäſſe; die mit Zucker überzogene Confecte erhält man in höltzernen Büchſen, oder verwahrten Schachteln; die flieſſende Säffte erhält man in Gläſern, und gieſſet oben ein wenig Mandel- oder Oliven-Oel darauf, daß ſie nicht verderben. Kräuter und Gewächſe trocknet man im Schatten, ſo es aber dicke und gar zu feuchte Blätter ſind, daß ſie gerne faulen, müſſen dieſe bey der Sonne vollends getrocknet werden, alsdenn thut man ſie in höltzerne Schachteln, oder, wenn es wohlriechende Gewächſe ſeyn, in Gläſer, die ein enges Mund-Loch haben. Das Geſäme behält man an einem trockenen Ort, in höltzernen oder gläſernen Geſchirren, wie auch in Papier, damit ſie deſto länger dauren und reine bleiben. Die Früchte, wenn ſie friſch, legt man, daß die Stiele zu unterſt zu liegen kommen, und die Butzen über ſich ſehen; das getrocknete oder gebackene Obſt aber, hält man in Schachteln, Körben und Fäſſern auf.

Verfangen/ wenn ein Pferd verfangen hat, ſo giebt man ihm im Sommer das Wegwarten-Kraut zu freſſen, im Winter aber die Wurtzel: oder man nimmt ein wenig von einem weiſſen Wieſel-Fell, hacket ſolches gantz klein, und giebts dem Pferd auf dreymal unter dem Haber zu freſſen:

oder man nimmt ein Loth geſtoſſenen Pfeffer, ein Loth Mithridat, und ein halb Loth Nieſe-Wurtzel, und giebts dem Pferd in warmen Bier ein.

Verholffen Gut/ iſt ein ſolches, darein dem Gläubiger durch Gerichts-Hand verholffen worden. Verholffen Gut kan der Schuldner binnen Jahres Friſt wieder an ſich löſen, oder einen beſſern Käuffer dazu ſchaffen, wenn daſſelbe dem Gläubiger und nicht einem Fremden zugeſchlagen, und die erweißliche Beſſerung erſtattet wird.

Verknoten/ nennen die Wintzer, wenn ſie die Triebe oder Enden des Weinſtocks abſchneiden, bis auf einige wenige Augen über dem Stock und der Erde.

Verlappen/ aufs Roth-Wildpret, oder auf den Wolff, iſt bey den Jägern, wenn man gewiſſe Leinen, daran Lappen von Leinwand, etwan einer halben Ellen breit, und zwey bis drittehalb Ellen lang, hangen, im Holtze an die Zacken von den Bäumen, oder auf die Forckeln hänget, und die qver durchs Holtz ziehet, daß das Wildpret, wenn man ein Jagen machen will, ſich davor ſcheue, und nicht weiter oder durch die Lappen gehe. Auf den **Wolff verlappet** man rund um, daß er nicht aus der verlappten Revier gehe, und dann ſtellet man erſtlich die Netze bey den Lappen rund um zu. **Verlappen/ auf den Haſen/** oder **Fuchs/** iſt, wenn man Leinen mit Federn des Nachts vor das Holtz ziehet, daß der Haſe oder Fuchs bey anbrechenden Tage nicht wieder zu Holtz gehe, ſondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen antreffen möge.

Ver-

Verlohren Treiben/ heiſt beym Jagen, wenn man eine Anzahl Mannſchafft um ein Holtz herum ſetzet, ob man noch von dannen etwas heraus eintreiben könne.

Vernageln der Pferde/ geſchiehet insgemein durch ungeſchickte und unvorſichtige Schmidte, welche denenſelben beym Beſchlagen die Nägel in das Leben treiben; oder es geſchiehet auch wohl, daß ſich ein Pferd ſelbſt einen Nagel in den Fuß tritt, worauf es hernach hincket, und denſelben immerzu aufhebet. In dem letztern Fall iſt nichts beſſers, als man ziehe den Nagel alſobald heraus, und ſtecke ihn ſogleich in ein Stück altes Schmeer, verwahre beydes zuſammen in einer Schachtel, an einem kühlen Ort, ſo heilet es von ihm ſelber aus, und das Pferd wird nicht hincken. Wenn man nicht ſogleich alt Schmeer bey der Hand hat, ſo verbinde man den heraus gezogenen Nagel nur geſchwinde mit einem ſaubern Tüchlein, daß keine Lufft darzu komme, bis man Schmeer bekömmt. Einige ſchlagen den eingetretenen Nagel, ſobald er ausgezogen, in die Erde, nehmen alsdenn grünes Wachs, und träiffen es heiß hinein, vermachens mit hänffen Werck, und halten den Huff etwas über ſich, bis das Wachs erſtarret, welches gar bald geſchiehet. So aber ein Pferd von dem Schmidt vernagelt worden, und man klopfft an demſelben Fuſſe auf denen Nägeln herum, ſo zucket es bey Berührung deſſelben Nagels, wo es vernagelt iſt; weñ man auch das Eiſen abgebrochen hat, und man greifft mit einer Zange hart an den Enden oder Wänden des Huffs herum, ſo zuckt es auch an dem Ort, wo es

vernagelt worden. Haſt du nun ſolches gefunden, ſo räume dazu, bis du das Eiter findeſt, gieß ihm ſodenn auf einem heiſſen Eiſen Brandtewein in das Loch, lege Saltz darauf, und gieß ein wenig Brandtewein auf das Saltz, bedecke es ſodenn mit Hanff-Werck, und heffte das Eiſen oben drauf, doch, daß das Eiſen an dem Ort, wo es vernagelt worden, nicht aufliege; oder waſche den ausgeräumten Schaden mit warmen Wein, und gieß den Engliſchen Wund-Balſam drein. Oder gieb dem Pferd, wenn der Nagel ausgezogen, klein geſchnittenes Maul-Oehrlein-Kraut unter dem Futter zu freſſen, und laſſe es drey oder vier Tage im Stall ſtehen. Wenn ein Pferd vernagelt iſt, daß das Blut heraus gehet, dem tröpfle heiſſes Oel, oder heiſſen Terpentin, in die Wunde. Item, ſtoß Wull-Kraut, oder Königskertzen-Kraut und Neſſeln, und treufle den Safft darein, oder ſteck die Kräuter hinein, wenn die Wunde noch neu iſt. Oder, waſche den Schaden täglich mit warmen Eßig und Saltz aus, und ſtreue das Pulver von Roſen, Myrrhen, Gall-Aepffeln und Rus, von jedem gleich viel, unter einander gemiſcht, hinein. Wenn ein Roß vernagelt iſt, und man kan es nicht in Stalle ſtehen laſſen, ſo laß ihm die Eiſen abbrechen, und den Nagel ausziehen, ſodenn gieb ihm Nagel-Kraut, oder Maus-Oehrlein und Tormentill, mit ein wenig Saltz auf Brod geſtreuet, etliche Biſſen zu freſſen, laß ihm das Eiſen wieder aufſchlagen, und das Pferd ſeine Straſſe gehen. Oder, laß ihm das Eiſen abreiſſen, röſte Brunn-Kreſſe, mit altem Schmeer, und binde es drüber, laſſe es

die

die Nacht durch darauf liegen, und das Pferd des Morgens wieder beſchlagen und reuten. Iſt ein Roß vernagelt, daß es ſchon Eiter gefaſt hat, und ſoll doch von Stund an geritten werden, ſo laſſe das Eiſen abbrechen, räume zu dem Schaden, und lege ein Stücklein von der unterſten Rinde von häſelnem Holtze ins Loch, und Unſchlitt von einem Lichte drauf, alſo breit und lang das Loch iſt, lege einen Filtz drauf, und laſſe es beſchlagen, ſo iſt es von Stund an zu reiten.

Verrenckung/ iſt die Verrückung eines Beins, das durch Gelencke an ein anders gefügt iſt, aus ſeinem behörigen Ort, ohne Bruch, gemeiniglich durch äuſſerliche Gewalt. Verrenckte Glieder einzurichten, wird eine beſondere Geſchicklichkeit erfordert, und ſind zu dem Ende beſondere Werckzeuge erfunden worden.

Verſammende Haabe/ dadurch wird verſtanden alle die Haabe und Güter, ſo beyde Eheleute, die Leib an Leib, und Gut an Gut geheyrathet haben, die Zeit ihrer Ehelichen Beywohnung zuſammen bringen, und alles, was ſie in ihrer beyder ehelicher Verſahmung ſämtlich überkommen haben.

Verſchwendung / meidet der Hauß-Vater, daß er nicht unmäßige Koſten eitel und unnütz aufwendet, ohne vernünfftige Urſach, davon er Schande und Schaden hat. Ihm iſt rühmlich, wenn er weiß, wenn, wie und wohin er ſeinen Uberfluß Chriſtlich und löblich anwenden ſoll; ſo er aber ohne gnugſame Mittel, vornehmen, reichen und wollüſtigen Leuten alles nachthun wolte, und darüber das Capital angreiffen, ſo wär er auf dem Wege des

Verderbens. Einem Reichen iſt das Verſchwenden unbelobt; einem mittelmäßigen verderblich; und einem Armen gefährlich, weil er dadurch zu loſen Dingen verführet wird, indem er nicht hat, ſeiner Verſchwendung die Folge zu geben.

Verſehen ſich an etwas, heiſſet bey den ſchwangern Weibern, wenn ſie ſich bey Anſchauung ein und andern Dinges, einen ſolchen ſtarcken Concept und Einbildung machen, daß hernach ſolche Phantaſie, durch ihre Krafft und Impreſſion bey Bildung und Formirung der Leibes-Frucht, von ſolchem, vor Augen habenden Object, der ſich formirenden Frucht, etwas mit anklebet und zueignet, zum Exempel, Haſen-Scharten, Feuer-Mähler, und dergleichen.

Verſetzen/ Verpflantzen/ im Garten-Bau, Bäume, Stauden und Pflantzen, aus einem Erdreich in das andere verpflantzen. Das Verſetzen iſt im Garten eine ſo nöthige als nützliche Arbeit, und von ſonderbarer Würckung, aber wegen Mannigfältigkeit der Gewächſe, dabey es gebraucht wird, ſehr unterſchieden. Insgemein hat man dabey auf viererley Achtung zu geben: Auf die **Jahrs-Zeit/** welche zu Verſetzung dieſes oder jenes Gewächſes die bekommlichſte; auf den **Mond-Wechſel/** indem, was über ſich wachſen ſoll, im zunehmenden, was unter ſich, im abnehmenden, und was voll blühen ſoll, im vollen Licht wil verſetzet werden: Auf das **Gewitter** des Tages, da die Verſetzung geſchehen ſoll, da denn gemeiniglich ein ſtilles und heiteres Wetter erfordert wird: Und endlich auf die Art und **Weiß** des Verpflantzens. Die gemeine Regel hiervon iſt, daß alle verpflantzte Gewächſe in den erſten Tagen

gen die heiſſe Sonne nicht wohl vertragen können, und dafür in etwas beſchirmet werden wollen.

Uberdruß des Futters/ ſonſten auch der Verſtoß genannt, iſt eine Pferde-Kranckheit, welche aus mancherley Urſachen entſtehet: 1.) So man in groſſer Hitze oder Kälte ſtarck reiſet, und demſelben geſchwind Futter vorſchüttet, es ſey auch ſo wenig es wolle. 2.) Wenn man ein Pferd bey kaltem und froſtigen Wetter ſtarck reutet und erhitzet, und den Schweiß nicht ſauber abwiſchet, ſondern es alſo ſtehen läſſet, und in einen kalten Stall ſtellet. 3.) Wenn die Leber-Adern verſtopfft ſind, nemlich, wenn die Adern das Geblüte aus der Leber nicht an ſich ziehen, noch in den Leib austheilen können. 4.) Iſt auch die übermäßige Aderlaß eine Urſache, durch welche den Gliedern, abſonderlich der Leber, die Krafft benommen wird, daß ſie den Chylum nicht an ſich bringen mag. 5.) Kommt ſie auch von erhitztem Magen, ſchimmlichten Heu, Dampff, Fäulung in dem Magen, oder von dem Durchlauff des Bauchs. Die Zeichen ſind ſcheinbar, daß es nichts freſſen will, und dahero ein trockenes Maul, und hitzigen Athem hat. Für allen Dingen muß man einem ſolchen Pferd den Leib offen halten, ein Clyſtier geben, hernach demſelben den Staffel ſtechen, und wohl bluten laſſen, darauf das Maul mit Wohlgemuth und Saltz wohl reiben, ein paar Stunden hernach aber folgenden Einguß geben: Nimm Eppich-Saamen ein Loth, Lein-Saamen vier Loth, Fenchel drey Loth, Erven oder Wicken, Liebſtöckel und Meiſterwurtz, jedes zwey Loth; Veilwurtz ein Loth, Seven- oder Sade-Baum

zwey

zwey Loth, ſiede alles in zwey Maaß Wein, oder Fließ-Waſſer, hernach nimm der abgeſeichen Brühe den halben Theil, thue darzu ein halb Pfund Schweinen-Schmaltz, und ein Viertel Pfund Honig, miſche es unter einander, gieb es dem Roß auf einmal ein, continuire damit drey Tage, und gieb dem Pferd unterdeſſen nichts zu freſſen; reibe ihm auch die Zähne und Zunge mit Eiſenkraut, und zwar ſowohl mit dem Kraut, als mit der Wurtzel, ingleichen auch mit Weiden-Blättern. Oder nimm Knoblauch, Pfeffer und Saltz, reibe dem Pferd die Zähne damit, bähe einen Schnitt Brod, ſtreue Saltz und Honig darauf, und giebs dem Pferd zu freſſen. Oder nimm Pfeffer und Ingber, jedes ein halb Loth, Saffran ein halb Qvintlein, Wein ein halb Maaß, miſche es unter einander, und geuß es dem Pferd auf einmal ein. Der Stall, darinnen es ſtehet, ſoll mittelmäßig warm gehalten werden; dem Pferde ſoll man kein Futter geben, als nur zuweilen ein wenig Kleyen-Klümplein, mit ein wenig Lerchen-Schwamm und Honig-Waſſer gemenget. Der Tranck ſoll auch gar wenig, und mit Honig-Waſſer vermiſchet ſeyn. Das Maul ſoll offt mit Saltz-Eßig, Teufels-Dreck und Knoblauch, ausgewaſchen, auch die Zunge und Zähne damit gerieben werden.

Uberhüten, heiſſet, wenn man auf dem Froſte, oder bey gar trockener Frühlings-Zeit, die Schaafe auf diejenigen Felder, da die Saat zu fett und zu dicke ſtehet, mithin zu beſorgen, das Geträyde möchte lager werden, zu treiben erlaubet. Hierbey ſoll ſich der Schäfer nicht länger aufhalten, ſondern im

im Gange oder Treiben überhüten, und die Saat nicht zu tief wegfreſſen laſſen. Es ſoll auch dieſes Uberhüten nur Vormittags geſchehen, wenn es aber aufzuthauen beginnet, ſollen die Schaafe ſchon wieder von dem Felde ſeyn, denn ſonſt treten ſie die Stöcklein zu Grunde, und verurſachen der Saat ſehr viel Schaden.

Uberrechen/ iſt eine Garten-Arbeit, da man den gegrabenen Garten-Acker, zu bevorſeyender Ausſatt, mit höltzernen und eiſernen Harcken oder Rechen wohl überrechet, die groſſen Klöſſer zerſchläget, und die Erde fein klein und gleich machet, damit der Saame derer Küchen-Gewächſe, welcher insgemein ſehr zart und klein iſt, um ſo viel beſſer und gleicher eingeſäet werde, und alsdenn auch bekleibe und wachſen könne.

Uberritten/ oder wenn ein Pferd allzuſehr geritten iſt, ſoll man zwey Maaß ſauren Wein, nebſt Feld-Kümmel und Roggen-Brod, zuſammen in einen Topff thun, und, wenn es gekocht, dem Roß die Beine, bis an den Bauch, mit ſtreichen, und es alſo drey Tage ſtehen laſſen, ſodenn daſſelbe in ein Waſſer führen, und mit einer guten Seiffe abſtreichen. Oder man kan einem ſolchen überrittenen Pferde die Schenckel vier Tage mit warmen Bier und Butter waſchen, und die folgenden vier Tage bis über die Knie mit Hunde-Fett ſchmieren, ſo werden ihm die Schenckel wieder zurechte und gelinde. Auf der Reiſe iſt am beſten, wenn man in die Gaſt-Höfe kömmt, man waſche das Pferd erſtlich wohl, nehme hernach Brändtewein und Baumöhl, jedes vor einen Groſchen, ein Nöſel

guten Wein-Eßig, von drey Eyern das Weiſſe, Entzian vier Loth, Knoblauch-Safft vier Loth, Saffran ein Loth, mache dieſe Materien alle zu einer Salbe, und reibe das Pferd damit, ſo thut ihm das ſtarcke Reuten nichts, und es wird auch nicht ſteif. Wer groſſe Reiſen thun muß, brauche dieſes Mittel allezeit über den andern Tag, und führe das Roß ein wenig auſſer dem Stall herum, laſſe es aber nicht viel, oder gar nicht ins Waſſer reuten, denn wenn ſie ſtarck gegangen, und ſie werden ſogleich ins kalte Waſſer geritten, ſo bekommen ſie leichtlich die Floß- und Stein-Gallen davon.

Ufer/ heiſſet der Rand der Erden, wovon ein Waſſer beſchloſſen oder aufgehalten wird. Einem jeden iſt erlaubt und zugelaſſen, ſein eigen Ufer, wider das Einreiſſen des Stroms, zu verwahren, obgleich dem gegen über liegenden Ufer dadurch geſchadet wird, wenn es aus Noth, und nicht andern zum Verdruß geſchiehet.

Uhr/ Uhrwerck/ iſt insgemein ein Werckzeug, wodurch die Stunden abgemeſſen werden können. Bey Haußhaltungen ſind die Sonnen-Uhren gar beqvem, da auf einer Fläche die Stunden bezeichnet, und bey Sonnenſchein von dem fortrückenden Schatten, eines aufgerichteten Stiffts oder Zeigers, angezeiget werden; ſtehen auf Poſtementen, oder werden an die Wände gehefftet. Die Uhren, ſo durch eigene Bewegung die Stunden anzeigen, werden eigentlich Uhrwercke genannt, und beſtehen aus künſtlich zuſammen geſetzten Rädern, durch deren wohl abgemeſſenen Fortgang, von gewiſſen Zeigern, an der Scheibe oder Ziffer-Blat,

die darauf verzeichneten Stunden, Viertel, Minuten, u. d. g. mehr gewieſen werden. Etliche haben darneben ein Schlagwerck, welches die Stunden und Viertel, durch gewiſſe Schläge an eine Glocke, anmeldet, und heiſſen Schlag-Uhren. Andere haben ein Gewerck, welches zu der begehrten Stunde ein ſtarckes Geklingel macht, wodurch einer aus dem Schlaf kan erwecket werden, und heiſſen Wecker, oder Weck-Uhren.

Victualien/ **Lebens-Mittel**/ iſt alles, was zum Lebens-Unterhalt dienet, an Speiſe und Tranck, wohin man auch ziehen könte, was zu täglicher Nothdurfft des Leibes, an Kleidern, gebraucht wird. In wohlbeſtellten Policeyen, ſind gewiſſe Schätz-Herren und Obrigkeiten geſetzt, ſo vor die Zufuhr der Victualien ſorgen, ungeſunde und ſchädliche nach Gelegenheit der Zeiten verbieten, und allen einen billigen Preiß ſetzen.

Vieh/ mit dieſem gemeinſamen Namen werden begriffen allerley Thiere, ſo zum Nutzen einer Haußwirthſchafft gehalten werden, und werden unterſchieden in **Zug-Vieh**/ womit Ochſen und Pferde; **Laſt-Vieh**/ womit Pferde, Eſel, und Maul-Thiere; **Zucht-Vieh**/ womit das tragende und junge Vieh; **Melck-Vieh**/ womit das, ſo Milch giebt; **Gelte-Vieh**/ womit das, ſo weder tragend noch melck iſt; **Maſt- und Schlacht-Vieh**/ womit das, ſo zur Maſtung und zum Schlachten ausgeſetzet, gemeynet wird, und endlich allerley Feder-Vieh, an Hünern, Tauben, Gänſen, u. d. g. **Eiſern-Vieh**/ heiſſet, was einem Pachter dergeſtalt übergeben wird, daß er es

in derſelben Anzahl und Güte wieder liefern, und den Abgang erſtatten muß. Wo im Sommer gute Weyden, und im Winter gnugſam Futter verhanden, iſt die Vieh-Zucht bey einer Wirthſchafft eine vortreffliche Nutzung, ſonderlich wenn das Vieh, durch treue fleißige Leute, wohl gewartet wird. Ob die Vieh-Zucht, oder der Acker-Bau, einträglicher? darüber ſind die Meynungen ungleich. Am beſten gehet es wohl zu, wo beydes beyſammen iſt, weil eines dem andern wohl zu ſtatten kömmt, und keines ohne das andere vollkommen iſt. Doch hat die Vieh-Zucht dieſes voraus, daß ſie ohne Ackerbau, dieſer aber nicht ohne Vieh-Zucht, getrieben werden kan.

Vieh-Hof/ heiſſet der geraume Platz vor denen Vieh-Ställen, welcher auf groſſen Vorwercken gemeiniglich mit einem Geländer eingefangen iſt, damit das beym Ausmiſten und ſonſten aus den Ställen gelaſſene Vieh, darinnen herum gehen, und nicht auslauffen könne. Der Vieh-Hof muß eine beqveme Miſt-Statt haben, und nicht gar zu ſehr im Schatten liegen, damit das Vieh im Winter ſein Futter, ſo ihm, in beſonders hierzu aufgeſtellten Rauffen vorgegeben wird, an der Sonnen genieſſen könne, und im Hofe nicht zu ſehr erfriere.

Vieh-Märckte/ ſtattliche werden alle Jahr zur Pulßnitz, Moritzburg, Radeburg, Ortrand, Groſſenhayn, und ſo weiter, gehalten, da viel hundert Stück Ochſen und Kühe, allezeit anzutreffen ſeyn. Solche Märckte werden mehrentheils gegen den Herbſt gehalten, und dieſes zwar gar wohl, indem dafür gehalten wird, daß des Viehes Fleiſch

um

um ſelbige Jahres=Zeit, beſſere Nahrung gebe, als zu anderer.

Vieh=Seuchen / leiten ihren Urſprung aus mancherley Urſachen. Zuweilen iſt die ſehr groſſe Hitze ſchuld, daß Kühe und Pferde offt ſehr ſtarck drüſen: Denn wenn ein Stück Vieh ſehr ſtarck gearbeitet, und dabey Durſt gelitten, ſo ſchluckt es, ſo bald es ins Waſſer kömmt, daſſelbe mit ſo groſſer Begierde hinein, daß dergleichen Zufälle ſich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Urſache bey den Vieh=Staupen mit abzugeben, die trockenen und hitzigen Fütterungen, bey Ermanglung ſattſamer untermiſchter Feuchtigkeiten, und da bey dergleichen Futter das Vieh alsdenn allzuſtarck und auf einmal zu freſſen pflegt. Die verbrannten Weyden, und Mangel des Futters, die langen Winter, und die grimmige Kälte, da das Vieh nicht ſattſam ausgefüttert werden kan, die Vergifftung, wo die Abdecker und andere böſe Leute die Weyden vergifften, ingleichen wenn die Weyde im Früh=Jahr voller Spinnweben, garſtige Würme, und gifftiges Geſchmeiſſes iſt, davon das Gras und Futter vergifftet wird, anbey das Vieh groſſe hitzige Beulen bekömmt, pflegen auch eine Urſache bey den Vieh=Staupen mit abzugeben. Es entſpringen auch wohl Vieh=Seuchen, wenn das Kraut von den Raupen ſehr abgefreſſen, und das Vieh damit gefüttert worden. Wenn gifftige Mehlthaue fallen, ſo pflegen bisweilen die Schweine zu ſtaupen. Man hat an einigen Orten erfahren, wenn die Aeſer des verreckten Viehes nicht wohl verſcharret worden, und

die Enten und Gänſe das da herum gewachſene Graß gefreſſen, ſie hernach eben ſolche Staupen bekommen haben. Es iſt gewiß, daß die ſtarcken October-Nebel, hie und da etwas zu den Vieh-Seuchen contribuiren, denn wenn dieſelben auſſerordentlich, langwierig, und ſehr naß, folglich bey einer groſſen ſubtilen Lufft-Näſſe, den Leibern des Viehes ſehr empfindlich fallen muß, ſo iſt gar glaublich, daß das alſo gefreſſene kalt-naſſe Graß, unter der übrigen feuchten Leibes-Erkältung, nicht ſo gute Würckung machen möge. Doch rühren auch die Vieh-Staupen nicht allezeit von einer einheimiſchen gemeinſchafftlichen Urſache her, als Witterung, Futter und Wartung; ſondern ſie können auch durch Menſchen, Vieh, Hunde, Katzen und Schweine fortgepflantzet werden, und hat man ſolches bey vielen Vieh-Seuchen, ſo bey einigen Jahren her, aus einem Königreich, Land, Guth und Hauß, in das andere gebracht worden, wahrgenommen.

Vieh-Trifft / Vieh-Weide / Trifft / Weide / Weidgang / heiſſet eine bequeme Gegend, allerley Vieh dahin zu treiben, daß es ſeine Nahrung daſelbſt finde. Dieſelben ſind nöthig, wo bey einem Land-Gut ſtarcke Vieh-Zucht iſt, als ohne welche die Wirthſchafft nicht wohl, oder mit Vortheil, kan geführet werden. Es dienen dazu graſige ungebaute Felder, Gebürge, Wälder und Auen, doch ſind die in denen ebenen Orten liegende Vieh-Trifften den andern vorzuziehen. Sie ſind entweder einem Gut allein zugehörig, oder mit andern gemein; die erſten ſind die beſten, weil die andern

dern bisweilen zu vielem Widerwillen Anlaß gegeben. Es iſt ſehr wohl gethan, wenn ſolche Vieh-Weiden in zwey oder drey Felder abgetheilet, und eines nach dem andern, nicht aber das gantze Feld, durchaus betrieben wird, damit das Vieh den langen Sommer hindurch, von Georgi bis Martini, genugſame Weide finde, und unter der Zeit, da ein Feld von dem Vieh abgefretzet wird, das andere und dritte wieder bewachſe. Ein fleißiger Hirt pfleget auch dieſes in Acht zu nehmen, daß er die ſchädlichen Kräuter, ſo viel möglich, und ehe ſie zum Saamen gedeyhen, ausrotte. Sonſten bedeutet auch das Wort **Vieh=Trifft/ Hut und Trifft/ Trieb und Trat/** ꝛc. das Recht, ſein Vieh auf einem Boden zu weiden. Dieſe Gerechtigkeit iſt eine Nutzung des Ackers, und wird auf eines andern Grund und Boden, wenn ſie nicht rechtmäßig hergebracht, nicht geſtattet, alſo von der Gerichtbarkeit unterſchieden, und folget nicht, daß, wer die Gerichte an einem Orte hat, zugleich auch Hut und Trifft habe. Ordentlich iſt niemand ſchuldig, einen andern auf ſeinem Boden weiden zu laſſen, wo es aber durch Verträge oder undenckliche Verjährung hergebracht, da wird ſolches eine **Koppel=** oder **Kuppel=Weide/** auch **Mittriebe** genennet. Wo ein ſolcher gemeinſchafftlicher Vieh-Trieb iſt, da ſollen beyde Theile deſſelben zugleich, gemeinſamlich, und kein Theil mehr, denn der andere, auch nicht auf andere Weiſe ſich gebrauchen; und mag daher auch der Grund-Herr, zum Nachtheil der Vieh-Trifft, die Geſtalt des Bodens nicht verändern, z. E. einen An-

ger zu Acker-Feld machen: Hingegen wenn die Kuppel-Weide nur auf eine gewiſſe Gattung Viehes, z. E. Schaafe, eingeſchrencket iſt, mag ſie mit Rind- oder anderm Vieh nicht betrieben werden. Auf gemeine Weide darff niemand mehr Vieh treiben, als er auswintern kan, oder, wo eine gewiſſe Zahl vorgeſchrieben, darff dieſelbe nicht überſchritten werden. Es ſoll auch niemand kranckes Vieh unter die gemeine Hut treiben. In Sachſen mag einer, der drey Hufen Landes hat, ſein Vieh auf ſeinem Acker allein weiden, ſonſt ſind dergleichen beſondere Huten verboten. Auf gemeiner Weide etwas zu bauen, oder zu verbauen, iſt bey Straffe verboten.

Vieh-Zucht, iſt die Handthierung eines Landmannes, um mit allerhand, bey einer Haußwirthſchafft unumgänglich nöthigen, gewöhnlichen Vieh, geſchickt umzugehen, und ſolches durch die Nachzucht des jungen, zu vermehren, auch ſo wohl altes, als junges, zu ſeinem Nutzen in der Haußhaltung, anzuwenden. Die Vieh-Zucht iſt eines der zulänglichſten Mittel, ſo einem guten Hauß-Wirth bey ſeiner Wirthſchafft, nicht nur den Beutel ſpicken, ſondern auch den mercklichſten Beytrag zum Haußhalten reichen kan; ſie iſt auch, wo im Sommer gute Weiden, und vor den Winter genügliches Futter vorhanden, bey einer Wirthſchafft eine vortreffliche Nutzung, ſonderlich, wenn das Vieh durch treue fleißige Leute wohl gewartet wird. Es gehöret alſo zur Vieh-Zucht: Zuförderſt **gutes, geſundes und nutzbares Vieh**, und zwar, damit wir von dem edelſten zuerſt anfangen,

fangen, tüchtige dauerhaffte Pferde/ ſowol zum Feld-Bau, und mit einfallenden Reiſen, als auch zur Fohlen-Zucht. Das Rind-Vieh/ wovon die Ochſen zum öfftern an ſtatt der Pferde, oder nebſt denenſelben zum Zuge, die Kühe aber, welche Milch, Butter, Quarck, Käſe, und zuletzt gleich den Ochſen, Fleiſch und Leder geben, zur Mehrung gebraucht werden: Die Schaafe/ welche Milch, Käſe, Wolle, Fell und Fleiſch, oder, dafür ein anſehnliches Stücke Geld, in die Haußhaltung geben: Die Ziegen/ von denen man Milch und niedliche Käſe, Fleiſch, beliebte Häute zu allerhand Lederwerck, ſonderlich von denen Böcken, und von dieſen auch ein heilſames Unſchlitt bekömmt. Die Schweine/ und von denenſelben die Borſten und das Fleiſch in die Haußhaltung. Sie geben auch, wenn man gute Zuzucht, und dabey Futter und Maſtung vor dieſelbe hat, beym Verkauff einen hübſchen Pfennig. Mancherley Feder-Vieh/ welche zum Theil mit ihren Federn, Eyern und Fleiſch dienen. Inſonderheit giebt auſſer dieſen nur erzehlten Nutzungen überhaupt das Vieh auch den Dünger, als ein nothwendiges Stück zum Ackerbau. Hiernechſt gehöret zur Vieh-Zucht nothdürfftige Weide/ worzu insgemein genommen werden, die darzu beſtimmten Gemein-Anger; die Wieſen, zwiſchen der Zeit, da ſie nicht gehäget ſind; desgleichen offene Höltzer, Heiden und Leeden, (Laiden) die Brach-Aecker, und was ſonſten nicht beſtellet; item, die Stoppeln nach allerley abgebrachten Getraydig. Auch wird erfordert allerley Futter/

das Vieh, welches von der Weide ſich nicht völlig geſättiget, damit vollends ſatt zu füttern; und das zuweilen gar keine Weide genieſſen kan, zu erhalten. Zu ſolchem Vieh-Futter gebrauchet man theils allerley Geträyde; grünes oder zu Heu und Grummet gemachtes Gras; mancherley Geſtröhde und Spreu, Träber oder Seihe, Kleyen und dergleichen; item Rüben, Möhren, Kraut und wildes Obſt, wobey man auch den Abgang vom guten zu Nutzen bringen kan. Den Gras- und andern Futter-Mangel erſetzet man gemeiniglich mit Wick-Futter, da Erbſen, Wicken und Haber unter einander geſäet werden; man pfleget auch wohl Gerſte darunter zu nehmen; es iſt aber dieſelbe dem melckenden Vieh nicht ſo gut, hingegen vor die Pferde deſto beſſer. Deßgleichen ſuchet man das Feld-Gras, und ſonderlich die Brach-Diſteln, ſtreiffet grün Laub, und bringet von Weiden, Eichen, Haſel- und Ulmen-Bäumen, das Laub-Holtz zuſammen, ſolches vor Schaafe und Ziegen Winters-Zeit zu gebrauchen; item, das Wein-Laub, welches beym Verblaten oder Verhauen ausgeſchnitten und dürre gemacht wird; etliches dürre Laub ſammlet man auch, dem Rind-Vieh und Ziegen des Winters einzubrühen. So ſind nicht weniger **gute Vieh-Wärter** / das iſt, getreue Knechte und Mägde, und muntere und gedultige Vieh-Hirten vonnöthen. Hierbey hat ein jeder Hauß-Wirth ſelber wohl mit zu zuſehen, wie, und ob zu rechter Zeit das Vieh gewartet, gefüttert und getränckt, mit Heu, Streu, und anderer Nothdurfft verſehen, und einem jeden ſein

Theil

Theil, was ihm verordnet und gebühret, vom Geſinde gegeben werde: denn manches ungetreues Geſinde pfleget dem Vieh das Futter abzuſtehlen, und zu verkauffen, oder zu verpartieren, oder pflegt auch, aus Faulheit, dem Vieh die Gebühr zu geben, zu unterlaſſen. Nicht weniger ſind gute **Stallungen und Geräthe**/ zur Verwahrung nöthig: Denn damit das Vieh, von wegen des ihnen ſchädlichen Wetters, keinen Anſtoß leide, auch vor Dieben, und andern unzuträglichen Begebenheiten, frey und geſichert ſey, wird zureichende, geſunde, und wohl verwahrte Stallung erfordert; ſo iſt auch bey etlichem Vieh, als Pferden, Ochſen, Kühen ꝛc. hochnöthig, daß es mit tüchtigen Mitteln ausgeleget, oder angebunden werde, damit es einander nicht ſelbſt Schaden zufügen möge. Wo eine groſſe Vieh=Zucht iſt, nutzet auch ein geraumer Hof, dahin man etliche Rauffen vor Füllen, Rind=Vieh und Schaafe aufmachet; daſelbſt ſich auch die Schweine, Hüner, Gänſe, Enten, Tauben ꝛc. mit ernähren, und das ausgerührte oder noch im Stroh ſteckende Geträyde aufleſen, und ausſuchen können. Endlich und vornemlich iſt zu Anſtellung, Fortführung und Erhaltung der Vieh=Zucht, ein verſtändiger **Hauß=Wirth**/ und eine fleißige **Hauß=Mutter** vonnöthen; als welche beyde nicht nur wegen der Anſchaffung, Verſorgung, Pfleg= und Wartung, ſondern auch der Nutzung halber, zu vörderſt gute Wiſſenſchafft haben, und das beſte mit GOttes Hülffe thun müſſen: denn alles Vieh kan deſto reichlichern Nutzen geben, wenn man

vor

vor allen Dingen nach guter Art trachtet, und dann auch ihm zulänglich Futter, Weide und gute Wartung verſchaffet, auch ſonſten nichts unterläſſet, was die Noth erfordert. Nach alter Gewohnheit iſt etliches Vieh, als Pferde, Schaafe und Tauben, allein unter des Manns Sorgfalt und Aufſicht begriffen, weilen das Weibs-Volck damit nicht wohl umzugehen vermag: Das übrige Vieh aber, als Rind-Vieh, Ziegen, Schweine, Hüner, Gänſe und Enten betreffend, iſt zwar ſolches insgemein unter der Frauen Wartung und meiſten Aufſicht; jedoch die Verſorgung und Anſchaffung der behörigen Nothdurfft, auch wie es wohl genutzet, und damit umgegangen werde, muß, ſo wohl als bey andern Dingen, zugleich in des Hauß-Wirths Verſorgung, Aufſicht und Genehmhaltung verbleiben. Mit allzu vielem Vieh, dem hernach ſein Recht nicht geſchehen mag, ſoll ſich ein Hauß-Wirth nicht belegen: Denn man hat aus der Erfahrung, daß offtmals eine wenige Anzahl Vieh, welches wohl gehalten worden, faſt noch einmal ſo hoch, ja noch höher genutzet worden, als das viele, ſo da Mangel leiden, und guter Wartung entbehren muß. Wenn die Vieh-Zucht einen rechtſchaffenen Nutzen abwerffen ſoll, ſo muß das darauf ſtehende Capital, oder Werth-Geld verzinſet; das Futter bezahlet, das Geſinde-Lohn gut gethan; die Sorge und Mühe belohnet, und endlich aller übriger Aufwand an Hüter-Lohn, ingleichen auf die Ställe und Verwahrung ꝛc. gleichſam verſtattet werden. Ob die Vieh-Zucht oder der Acker-Bau einträglicher, darüber

darüber ſind die Meynungen ungleich. Am beſten gehet es wohl zu, wo beydes beyſammen iſt, weil eines dem andern wohl zu ſtatten kömmt, und keines ohne das andere vollkommen iſt. Doch hat die Vieh-Zucht dieſes voraus, daß ſie ohne Acker-Bau, dieſer aber nicht ohne Vieh-Zucht, getrieben werden kan.

Violen/ ſiehe **Veilichen.**

Violen-Wurtzel/ iſt eine Art Schwertels, ſo in warmen Ländern wild wächſet, und weiß blühet. Die Wurtzel iſt knotig, etwas gedruckt; weiß, von ſcharffen Geſchmack, und angenehmen Geruch. Sie hat eine zertheilende und auflöſende Krafft innerlich wider allerhand Bruſt-Beſchwerung, ſonderlich den Kindern wider das Grimmen. Aeuſſerlich gepülvert und aufgeſtreuet, oder mit Honig zu einer Salbe gemacht, heilet ſie alte faule und freſſende Schäden. Um ihres Geruchs willen wird ſie in der Haar-Puder und andere wohlriechende Pulver genommen.

Vipern/ Ottern/ ſind eine Art gifftiger Schlangen, mit einem kleinen Haupt, ſchuppichten Hals, fleckigen Leib, und ſchimmernden Augen. In Europa ſind ſie nur klein, in Mohrenland aber etliche Ellen lang, ſie halten ſich meiſtentheils in felſichten, ſandigen und wüſten Orten auf.

Umgraben/ iſt bey dem Garten-Bau eben dasjenige, was bey dem Feld-Bau das Pflügen iſt, nur daß es mit verſchiedenem Werckzeuge geſchiehet, maſſen die Gärtner dazu Grabeſcheider oder Spaten, und ſtarcke Menſchen-Knochen, gebrauchen. Dieſes Umgraben muß in den Gärten geſche-

ſchehen, wenn der Erdboden weder zu dürre noch zu feuchte iſt, denn geſchiehet es bey dürrer, trockener Witterung, ſo dringet die Lufft und der Sonnen-Schein deſto tiefer in die eröffnete Erde, und holet die wenige noch inwendig verhaltene Feuchtigkeit vollends gantz heraus, daß der Boden Safft und Krafft dadurch verlieret; geſchiehet es aber bey weichem Wetter, ſo wird ſonderlich, wo ſtarcker leimiger Grund iſt, die Erde hart, und die Schrollen ſo groß und ſtarck, daß ein Gärtner hernach viel Mühe und Arbeit haben muß, wenn er ſolche wieder zerſchlagen will. Man ſoll auch das Umgraben nicht vornehmen, wenn der Wind aus der Mitternacht wehet. Das ordinaire Umgraben im gantzen Garten muß im Herbſt, damit der Erdboden die Winter-Feuchte deſto beſſer in ſich ziehen kan, und im Frühling, wenn man wieder anbauen will, verrichtet werden. Eine allgemeine Regel iſt, daß **die Erde zu denen Gewächſen/ die unter der Erde ihre Frucht geben/ tieffer/ und zu den übrigen ſeichter umgegraben werden** müſſe. Das Umgraben und Lüfften der Bäume um den Stamm und die Wurtzel geſchiehet, nicht nur das Gras, welches ſonſt den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch auf die Seite zu ſchaffen, ſondern auch die Erde zu eröffnen, daß die faulen Dünſte von denen verborgenen Feuchtigkeiten ſich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Waſſer deſto beſſer hinein auf die Wurtzeln kommen könne.

Umſchlag/ ein äuſſerliches linderndes und erwei-

weichendes Mittel, gleich einem Brey, welches gemeiniglich warm aufgeleget wird.

Ungariſche Kranckheit / iſt eine Art von böſen anſteckenden Fiebern, ſo mit Bräune, groſſen Kopff-Schmertzen, Raſerey und dergleichen begleitet iſt.

Ungariſch-Waſſer / iſt einige Jahr her ſehr abgängig geweſen, und anfangs häufig aus Franckreich und Italien, als woſelbſt ſie viel Roſmarin haben, daraus dieſes Waſſer gebrannt wird, gebracht worden. Heutiges Tages wird es auch bey uns vielfältig nachgemacht, und dahero ſelten aufrichtig, hingegen aber ſehr wohlfeil verkauffet.

Ungeziefer / iſt insgemein allerley fliegendes, kriechendes und gehendes Gewürm, ſo Menſchen, Vieh, Gewächſen, und andern Dingen beſchwerlich und ſchädlich iſt, dergleichen ſind allerley Mücken, Fliegen, Käfer, Raupen, Maden, Läuſe, Flöhe, Spinnen, Mäuſe, Fröſche, u. d. g. Von dergleichen Ungeziefer kan man einige Vermuthung zur Witterung haben, als:

Wann die Bremen, Mücken, Fliegen, Flöhe ſehr beiſſen: Die Kröten und Regen-Würme häufig aus der Erden kriechen, ingleichen die Spinnen aus den Wänden, und herab fallen:

Wann die Fröſche des Morgends, und die Laub-Fröſche des Nachts ungewöhnlich qvacken; die Mäuſe laut ſchreyen, und Hauffen-weiſe auf die Dächer lauffen; die Maulwürffe ihre Hauffen höher als ſonſten aufwerffen:

Wenn die Ameiſen gleichſam Streit-weiſe lauffen, ihre Eyer aus den Hauffen und wiederum hinein tra-

tragen, und in ihrer Arbeit träg und faul ſind, oder ſtille liegen:

Wann die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen, nach denen Stöcken zufliegen, und ſich unter die Bäume verſtecken, nicht weit davon wegfliegen, oder auch kleine Sand-Körnlein mit ihren Füſſen ſammlen, dieſes alles bedeutet Regen und Ungewitter.

Wann die Mäuſe im Herbſt ihre Neſter in denen Korn-Hauffen nahe bey der Erde machen, ſo vermuthet man im Anfang des Winters wenig Schnee; machen ſie aber ihre Neſter hoch, ſo ſoll viel Schnee fallen.

Wann die Fleder-Mäuſe Abends häufig herum ſtreichen; kleine Mücken und Fliegen des Abends häufig bey einander, gleich einer Kugel, nahe an der Erden auf- und niederfliegen; und die Regen-Würme an der Erde kleine Häufflein neben einander aufwerffen, dieſes alles ſoll ſchön Wetter bedeuten.

Unkraut / iſt im Feld- und Garten-Bau allerley wildes Kraut, ſo zwiſchen dem guten Saamen aufgehet, und deſſen Wachsthum verhindert. Auf dem Acker wachſen gemeiniglich der rothe und weiſſe Radel, der Krock, die Draſpe, und der wilde Haber oder Haberluſch. Der **Brand** / welcher allerhand Geträyde gemein, iſt nicht ein beſonder Gewächs, ſondern in den Aehren oder Hülſen verdorbenes Korn. In Gärten giebet es noch mehr Gattungen des Unkrauts.

Unſchlit/ **Talch** / iſt das Fette, ſo bey den Thieren um die Nieren und die Gedärme lieget.

Sein

Sein täglicher Gebrauch iſt, Lichte daraus zu machen, und Leder oder andere Dinge, die man glatt und geſchmeidig haben will, zu ſchmieren. In der Artzney wird vornemlich Hirſch- Bocks- Pferde- Ochſen- und Hammel- Unſchlit gebraucht, und entweder allein zur Stärckung der Nerven, Erweichung und Schmeidigung der Gelencke, oder in Salben verſetzt, gebrauchet.

Unterlauffen Geblüt / iſt ergoſſenes Geblüt zwiſchen Fell und Fleiſch, wenn von einem harten Stoß oder Qvetſchung das feine Geäder verletzet wird, und das enthaltene Blut ausläſt. Dieſes verurſacht anfänglich eine Röthe, die aber, wenn das Blut geronnen, ſich in blau, nachmals bleyfarb, denn gelb verwandelt, bis es ſich endlich zertheilet, und die Haut ihre vorige Farbe wieder gewinnet. Dieſes geſchiehet, wenn die Qvetſchung mäßig iſt. Wenn ſie aber ſtärcker, und ſonderlich, wenn ſie einen Ort, wo viel Nerven oder Glandulen liegen, getroffen, da das Geblüt ſich nicht zertheilen kan, faulet es, und ſetzt ein Geſchwür, oder gar den Krebs.

Untze / iſt ein Medicinal-Gewicht, derer 12. auf ein Pfund gehen, wird unter einem gewiſſen Zeichen in den Recepten geſchrieben, und hält 2. Loth in ſich.

Vögel / werden abgetheilet in zweyerley Sorten, als in die Erd-Vögel, darunter die Berg- und Feld-Vögel mit begriffen; und in die Waſſer-Vögel. Jene kan man wieder abtheilen in Fleiſch- Korn- und Beeren- wie auch Ungezieſer freſſende: Die Waſſer-Vögel aber in plattfüßigte und ſpalt-

füßigte. Unter die Erd-Vögel, welche Fleiſch freſſen, iſt zu zehlen der Habicht, Adler, Falcke, Raabe, Krähe, Dohle, Nacht-Eule, Strauß und Papagey: Unter denen, die Korn freſſen, die zahmen und wilden Hüner, Wachteln, Tauben, Spechte, Sperlinge, Lerchen, ꝛc. Unter denen, die ſich von den Beeren nähren, ſind der Krammets-Vogel, Staar, und Amſel. Ungeziefer freſſen, die Nachtigall, Schneppen, Hetzen, und dergleichen. Die Waſſer-Vögel seyn entweder Fiſch- oder Kraut-freßige. Jene seyn der Reiger, Fiſch-Aar, und dergleichen: Dieſe der Schwan, die Ganß, wilde und zahme Enten. Spaltfüßige Waſſer-Vögel ſind der Reiger, Storch, Kranich, Waſſer-Schnepff, und dergleichen. Bey den meiſten dieſer Vögel, welche den Menſchen zur Speiſe dienen, iſt zu betrachten 1.) ihre **Nahrung**/ und ſind daher diejenigen, welche ſich von Fiſchen oder Ungeziefer nähren, bey weiten nicht ſo geſund, als die, welche aus dem Korn und Erd-Gewächſen ihre Nahrung haben. Die Fleiſch-freßigen finden in unſern Küchen gantz keinen Platz. 2.) **Ihr Alter**/ daß nemlich die Vögel, welche nicht zu jung, noch zu alt, für das beſte Nutriment gehalten werden, it. daß junger Küchlein Fleiſch nur Schleim machet, alte Hüner aber ſo alt und zäh ſind, daß ſie durch das Kochen kaum können ermürbet werden. 3.) Das Caſtriren oder Capaunen, als dadurch ſie, inſonderheit die Hahnen, am Geſchmack ſehr verbeſſert werden. 4.) **Die Jahrs-Zeit**/ denn wenn ſie ſich paaren, ja ſo lange ſie brüten und Junge hecken, freſſen ſie wenig, und

und werden daher mager. Alſo auch, was unter ihnen vom Geträyde ſich nähret, iſt im Sommer, was aber von Wachholdern, Wein-Trauben, und dergleichen Beeren lebet, iſt im Herbſt am fetteſten.

Vogel-Heerd / iſt eine beſondere Anſtalt Vögel zu fangen, da ein ebener Platz geräumet, mit dienſamen Sträuchlein beſetzet, Ruhr-Vögel, die an ein Bein gebunden, durch Ziehung einer Schnur zum Auffladdern gebracht werden, darauf geleget, zu beyden Seiten feine Netze aufgeſpannet und ausgebreitet, und alſo zugerichtet werden, daß durch ſtarckes Rücken und Anziehen, ſie gegen einander zuſammen ſchlagen, und die mittlere Tenne, mit denen darauf gefallenen Vögeln, bedecken. Auswendig zu beyden Seiten werden dürre Fall-Bäume, darauf ſich die ſtreichende Vögel ſetzen, ehe ſie auf den Heerd fallen, aufgerichtet, und an einem Ende eine Hütte angelegt, in welcher ſich der Vogelfänger ſtellet, auf den Heerd Achtung giebet, und wenn er die Zeit erſiehet, die Vögel berücket. Auf groſſe Vögel, Amſeln, Droſſeln, Krammets-Vögel, und dergleichen, wird der Heerd in Bergigen Vorhöltzern; auf Fincken, Stieglitzen, Lerchen, und andere kleine Vögel aber, in ebenen Feldern, ſo nicht weit von Wäldern liegen, angerichtet. Der Fang auf dem erſten gehet 14. Tage nach Michaelis an, und währet den Winter durch; auf dem andern aber hebet er um Bartholomäi an, höret aber im October wieder auf.

Vogel-Leim / wird von den Miſtel-Beeren gemacht, welche ſo lange in Waſſer gekocht wer-

den, bis ſie zerplatzen; nachmalen ſtöſt man ſie in einem Mörſel, und wäſcht ſie ſo lange mit Waſſer ab, bis alle Splitterlein und Kleyen heraus ſind: Oder, man nimmt die gantze Miſtel-Staude, ſtöſt ſie in einer Graupen-Stampe zum Teig, und ſchlemmet hernach mit gantz kalten Waſſer den Leim heraus. Dieſe Arbeit geſchiehet zu Anfang des Martii.

Vogelmilch/ iſt ein Zwiebel-Gewächs, hat den Namen von ſeiner weiſſen und Milch-ähnlichen Blüthe, wiewohl auch etliche wenige gelb ſind, und ſind wie die Narciſſen zu unterhalten. Trägt im May und Junio auf einem Stengel 6. oder 7. Blümlein, ſo inwendig gantz weiß, auswendig aber grünlicht ſind: Wenn die Sonne ſcheinet, thut ſie ſich auf; wenn es aber trüb Wetter, oder Abend wird, beſchlieſſen ſie ſich, iſt ein Gewächs, ſo ſich vielfältig mehret.

Vogel-Neſt/ ſiehe **Neſt**.

Vogelſteller/ muß ſeine Lock-Vögel zu rechter Zeit aus- und einſetzen, anlegen, ſie ziehen, fangen, gewöhnen, und abrichten; im Winter, wenn er ſonſt nichts zu thun hat, allerhand Wachtel-Netzgen, und ander Zeug, ſo er nöthig hat, verfertigen, und das alte ausbeſſern; den Vögeln nachgehen, ihre Gelegenheit und Liſt erfahren, auch ſeine Stellung darnach richten, wenn an den Netzen oder Stäben etwas hinderlichs vorfällt, wohl zu obſerviren und zu ändern wiſſen, von Anfang des Aprils bis in Junium das Gefieder mit frieden laſſen, und nicht allein keine jungen Vögel, noch Eyer aus den Neſtern ſelbſt ausnehmen; ſondern auch zuſehen,

daß

daß das junge Gehecke des Gefieders nicht verderbe, und zur Unzeit ausgehoben werde. Wenn er die Vogel-Heerde wo anrichten will, muß er ſich vorher bey alten Bauern, Schäfern, Feld-Hütern, und dergleichen Leuten, erkundigen, wohin insgemein der Vogel jährlich im Herbſt ſeinen Zug, Strich oder Flug halte, damit er nicht etwan an unrechten Orten vergebens anbauen, oder unnütze Koſten anwenden möge, den Wind und Wetter wohl in acht nehmen, und mit dem früheſten auf dem Vogel-Heerd ſich finden laſſen, den Thonen-Fang beſorgen, und Thonen-Steige anrichten, die gefangenen Vögel der Herrſchafft redlich, ohne Parthiererey, einliefern; die Leim-Stangen und Thonen-Steige fleißig belauffen, damit nicht etwa andere die Vögel daraus nehmen, alle ſein Geräthig wohl verwahren, die Reviren fleiſſig beläuffen, und wo er etwa gewahr wird, daß jemand anders die Vogel-Neſter ſtöret, es anzeigen, damit ſolchem Unternehmen gewehret werde.

Vogelwicken/ ſiehe **Krock.**

Vollhuff/ Vollhufigkeit/ iſt eine Kranckheit der Pferde, da der Huf eintrocknet, und ſich zuſammen ziehet, daß er ſich hinten zuſammen ſchließt, davon das Pferd hinckend wird. Ein bewährtes Mittel dafür iſt dieſes: Nimm ſtarcken Eßig, thue Kupfferwaſſer darein, netze darinnen ein willenes Tüchlein, ſchlag es dem Pferd über, und in den Huf, wiederhole es, ſo offt es ertrocknet, ſo lange bis der Kern vergehet; oder lege Honig und zerlaſſenen Vitriol darauf.

Vorgreiffen/ heiſt bey den Jägern mit dem

Leit-Hund um oder in einem Holtze herum ziehen, zu vernehmen, ob das Wildpret im Holtze geblieben.

Vorhänge/ ſind lange, von weiſſen Neſteltuch, Cattun, Schwäbiſch, Zwillig, Damaſt, Stangen- oder anderer Leinwand, verfertigte Vorzüge vor die Fenſter, nach heutiger Façon mit Falbeln beſetzet, ſo durch die herab-hangenden Quaſten auf- und zugezogen werden. Sie ſind entweder lang oder kurtz, weiß oder bunt, welche letztern von bunten Cattun, oder andern wollenen Zeugen, verfertiget, auch öffters mit Schnüren oder Börtlein eingefaſſet und umſetzet werden.

Vorrath/ wird in einer Haußhaltung alles dasjenige genennet, was man ſowohl an Speiſe und Tranck, als auch auſſer dieſen immerzu darinnen benöthiget iſt, und dahero zum künfftigen Gebrauch aufbehält. Nun iſt es ein nicht geringer Vortheil, wenn ein ordentlicher Haußhalter jedesmal wenigſtens ſo viel von denen Sachen vorräthig anſchaffen kan, als er in ſeiner Haußhaltung jährlich benöthiget: doch wird auch hierzu nicht nur eine gute Wiſſenſchafft erfordert, wie lange nehmlich eine jede Sache, ſo er im Vorrath anzuſchaffen gedencket, gut und unverderblich bleiben könne, ingleichen wie, und auf was Art, ein jedes vor dem Verderben zu bewahren und aufzubehalten, ſondern es gehöret auch hierzu, daß man bey der Zeit, in Einkauff und Anſchaffung ſolcher Dinge, eine kluge Wahl zu treffen geſchickt ſey, auſſer dem ſonſt der Vortheil verlohren, und die Sache zum Schaden angefangen wird; denn

ſchaffet

ſchaffet man die Sachen ohne Unterſcheid, und nicht zu rechter Zeit an, ſo müſſen ſie offt theuer und mit Verluſt verſpeiſet werden, ja, wenn ſie nicht in die Länge dauren, werden ſie, wenn ſie angelauffen, mit Eckel verſpeiſet, oder ſie verfaulen und verderben; zu geſchweigen des groſſen Abgangs und Verluſts, welchen man gantz gewiß haben muß, wenn der auch zu rechter Zeit eingeſammlete Vorrath, nicht gehörigen Orts, und nach erforderndden Umſtänden, wohl verwahrlich aufbehalten wird, wie von dieſem allen, bereits bey jeglicher Gelegenheit, an ſeinem Orte, die benöthigte Nachricht hierzu an die Hand gegeben worden.

Vorſtehender Hund/ iſt ein Hund, welcher zum Feld- Hüner- und Wachtel-Fang abgerichtet iſt. Es giebt derſelben unterſchiedliche Arten, davon eine grau und braun geſprengt, mit etlichen braunen Flecken, vor die beſte geachtet wird. Eine andere Art, ſo weiß und Aſchenfarb gefleckt, ſuchet auch gut, iſt aber beſſer zum Beiſſen als zum Hetzen, weil ſie kurtz vor den Mann ſuchen, welches zum Beiſſen nöthig iſt, damit, wenn der Hund etwas aufſtöbert, der Vogel in gehöriger Weite ausgelaſſen werde. Die andern, ſo zum Tiraßiren abgerichtet, nehmen ein groſſes Feld ein, und revirn ſchnell hin- und wieder, bis ſie einen Geruch von Hünern bekommen, welches der Weidmann alſobald vermercket.

Vorſprung/ heiſſet man die Körner, welche bey Wurff- oder Worffelung des Geträydes, auf der Scheun-Tenne, vorweg ſpringen, und als

das Reineſte und ſchönſte zum Saamen abgenommen werden. An etlichen Orten prätendiren die Dreſcher ihr Lohn von dem Vorſprung, alleine, gleichwie es unbillig wäre, vom geringen Geträyde ihnen das Dreſcher-Lohn zu geben, alſo iſt auch einem Hauß-Vater nicht zuzumuthen, ſie von dem Vorſprung, als dem Beſten, abzulohnen: Denn wenn die Dreſcher das Geträyde recht und fleißig wurffen, und nach deſſen Beſchaffenheit mit der Fege behörig reine machen, damit kein Unterſcheid, als nur in guten und geringen Geträyde, ſo können ſie wohl zufrieden ſeyn, wenn ſie ihr Lohn durchgehends von dem guten bekommen.

Vorſuchen/ nennet man, wenn man mit einem Leit-Hund vor ein Holtz hinziehet, um zu ſehen, was für Hirſche oder Wildpret im Felde geweſen.

Urbe/ **Orbe**/ iſt ein Fiſch, den Eſchen nicht ungleich, der unter dem Waſſer Feuer-roth anzuſehen. Sie werden zur Zierde in den Hältern bey groſſen Gärten gehalten. Ihr Fleiſch ſoll im May und April wohlgeſchmack zu eſſen, und gar geſund ſeyn, wenn es gebraten wird. Es iſt gelbig an Farbe, wie die Lachs-Fohren.

W.

Waade/ **Wathe**/ iſt ein groſſes Fiſch-Netz, welches bey Fiſchung groſſer Teiche und Seen gebrauchet wird. Es beſtehet aus zweyen von guten Hanff geſtrickten Wänden, welche von ſolcher Höhe ſeyn müſſen, daß ſie unten am Grunde aufſtreichen, am obern Theil aber auf dem Waſ-

ſer

ſer ſchwimmen. In der Mitten findet ſich der Keutel, Zipffel oder Sack, darinnen ſich die Fiſche fangen, und erſtrecket ſich etwan drey Klaffter lang hinauswerts. An die oberſten Säume werden die Floſſen, je eines Schuhes weit von einander, angehefftet, und ſolche entweder von dürren Weiden, Pappel-Weiden, oder Bircken gemacht, welche das Garn in der Höhe halten; gleichwie hingegen an die unterſten Säume Eiſen- oder Bley-Gewichte, ſo man das Geſencke heiſſet, und zwar in ſtarcken flieſſenden Waſſern, etwan vier oder fünff Finger, in Teichen aber zwölff, funffzehen bis achtzehen Zoll weit, von einander gehänget werden, damit ſie das untere Theil der Waade auf dem Grund halten mögen. Wenn dieſe Waaden oder Zieh-Garne groß, werden an ſtatt der Flöſſe länglichte tännene Bretter, eine halbe Klaffter weit von einander gemacht, unten aber füglicher Eiſen, als Bley, in gleicher Weite von einander gehänget. Auf beyden Seiten des Garns ſind die Keulen oder Kolben, das iſt, ziemlich ſtarcke Kleppel, mit Mauer-Steinen angebunden. Bey Einwerffung der Wathe, muß man fleißig darauf Achtung geben, damit das Garn ordentlich ausgetheilet und ausgebreitet werde, und das Geſencke oder die Gewichte unten, oben aber die Floſſe bleiben. Der Zug muß an beyden Seiten zugleich geſchehen; die beyden unterſten Säume müſſen zuſammen gefaſſet, das Garn auf den Rändern ausgezogen, und mit den Füſſen darauf getreten werden, damit die Fiſche hinterwerts in dem Keutel oder Beutel ſich ſammlen; damit man aber

ſehen möge, wo ſich derſelbe befinde, wenn das Garn auf dem Grund ſtreichet, ſo wird etwas von Stroh oder Schilff zum Merckzeichen, oben an dem Floß angebunden, und kan alſo der Zug deſto leichter zugleich geſchehen.

Waaren / ſind, womit Kauf und Verkauf, Handel und Wandel getrieben wird, ſie ſind koſtbar oder geringe. Currende Waaren heiſſen, die ihren täglichen Abgang finden, und in dem menſchlichen Leben unentbehrlich ſind, als Korn, Wein, und andere Eß-Waaren, gemeine Wollen- und Leinen-Tücher, u. ſ. w. Waaren, ſo zu führen verboten, werden insgemein Contreband-Waaren genannt, und ſind der Obrigkeit verfallen, zuweilen werden auch die, ſo ſie führen, noch darzu mit Strafe und Buſſe belegt.

Wachholder / iſt ein ſattſam bekandter Strauch, der in allen Wäldern, abſonderlich aber in den Nord-Ländern häuffig gefunden wird. Die Beere ſind erſtlich grün, dann brau, und zuletzt denckel-blau oder ſchwartz. Sie werden erſt im Herbſt des andern Jahrs reif, und der Strauch hat allezeit reiffe und unreiffe Frucht zugleich. Er ſetzet zuweilen Schwämme an, und ſchwitzet ein Gummi, welches man trockenen Firniß nennet. Der Wachholder iſt ein Gewächs von vortrefflichen Tugenden in der Artzney. Das Holtz iſt an Krafft bey nahe dem Frantzoſen-Holtz gleich, und dienet mit zu Schweiß- und Harn-treibenden Träncken. Der Rauch von dieſem Holtz, ſo im Martio gehauen worden, vertreibet die Flüſſe. Die Beere haben ein hartziges und würtzhafftes Oel

Oel bey ſich, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben, den Schweiß und Harn, verzehren alle böſe Feuchtigkeiten, ſtärcken den Magen, und öffnen die Verſtopffungen der erſten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren dem Gifft, anſteckenden Kranckheiten, böſer Lufft, und ſchädlicher Thiere Biſſen, wenn ſie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergoſſen, und davon getruncken, oder im Mund gekauet, oder gantz eingeſchluckt, oder damit geräuchert wird. Das Gummi wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Kranckheiten, Lähmungen, auch in Haupt-Kranckheiten, ſo von Kälte herrühren. Der Schwamm, ſo wie ein Moos im Mayen ſich an den Baum ſetzet, dienet, wenn er noch friſch, ein Waſſer daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen dienet, auch für die von der Gicht gelähmten Glieder.

Wachs/ die vom Honig geledigte Waben, oder das Behältniß, worinnen die Bienen das Honig zuſammen tragen. Es hat eine mäßige erwärmende und zertheilende Krafft, darum es in die meiſten Pflaſter mit genommen wird. Es iſt natürlich gelb, wenn es von alten Bienen kömmt, oder weiß von jungen Bienen, die zum erſtenmal Honig machen. Dieſes wird Jungfern-Wachs genennet, welches viel koſtbarer und theuer, denn jenes iſt. Davon aber gantz und gar unterſchieden das weiß-gebleichte Wachs, ſo von den Wachs-Bleichern mit vieler Mühe, durch Schmeltzen, Gieſſen und Läutern bereitet wird. Das gemeine gelbe Wachs, wenn es gut, ſoll

ſchön

ſchön Dotter-gelb, rein, nicht zu fett, auch nicht zu ſchwer ſeyn, und einen lieblichen Honig-ſüſſen Geruch haben. Je neuer das Wachs iſt, je ſchöner und lieblicher reucht es, und je beſſer iſt es auch. Merckwürdig iſt von dem Wachs, daß ſolches die Bienen von den gelben oder weiſſen Tüpfflein, ſo in den Blumen ſtehen, machen. Dieſes tragen ſie an ihren Füſſen in die Stöcke, ſetzen es daſelbſt an, formiren es wie ein Neſt oder Häußlein, und blaſen es ſubtil wie ein Mohn-Blättlein, hernach gebrauchen ſie es auf dreyerley Weiſe: Erſtlich ſind es ihre Neſter, darinnen ſie ihre Jungen ausbrüten: Ferner ſetzen ſie das Honig darein, und ſind gleichſam ihre Näpffe und Töpfflein, daraus ſie eſſen: Und endlich ſinds auch ihre Wohn-Häuſer, darinnen ſie, ſonderlich im kalten Winter, ſitzen, und ſich verbergen. Es pflegt das Frauen-Volck ein breit ſeidenes Band mit zerlaſſen Wachs zu beſtreichen, womit ſie die förderſten Haare am Haupte hinter gewöhnen, und ſelbige ſcharff hinter binden. Den Zwirn wächſen ſie, indem ſie die Zwirnfäden durchs Wachs ziehen, damit er nicht ſo offt reiſſe, und ſie im Nehen hindere. Mit Wachs überſchmieren ſie auch einen alten wollen Tuch-Fleck oder Lappen, womit ſie die Schräncke, Threſore, Stühl- und Tiſch-Geſtelle glatt und helle zu reiben pflegen. So wird auch Wachs zu vielen Salben und Pflaſtern gebraucht; das Oel davon, wird bey aufgeſprungenen Froſt-Beulen und andern äuſſerlichen Schäden, mit Nutz genommen. Das Alter des Wachſes erkennt man

aus der Farbe. Im erſten Jahr iſt es weißlicht; im anderu wird es gelblicht, und im dritten braun; je älter es nun wird, deſto dunckler wird es. Wenn man Wachs färben will, ſo erwählet man weiß Wachs, und nimmt gewaſchenen Terpentin, und zerſchmeltzt es unter einander, und ſchüttet die Farbe dazu, wie man ſie verlangt, als Zinober, Grünſpan, Ambra, und ſo weiter. Wie in Wachs zu pouſſiren ſey, lernt man anderwerts. Die von Wachs bereitete und ſo genannte Wachs-Leinwand, iſt eine ſehr nützliche Manufactur zu Uberziehung der Kutſchen oder Tiſche, und zu andern vielfältig nöthigen Gebrauch; Man macht ſie in Deutſchland hier und dar, und wird Ellenweiſe verkaufft.

Wachs-Blume/ wird in Gärten unterhalten, hat längliche Blätter, ſo forne breiter als hinten, und mit weiſſen Flecken eingeſprenget ſind. Die Blumen ſind gelb, oder Purpur-braun, und ſehen, als ob ſie aus Wachs pouſſiret wären.

Wachsſtock/ iſt ein langer Tocht, mit Wachs dünn überzogen, und weil er noch weich und ſchmeidig, entweder in einem Stock zuſammen, oder auf eine Wachsſtock-Scheere gewunden, davon er nach und nach abgewunden, und ſtatt eines Lichts verbrennet wird. Eine Wachsſtock-Scheere iſt ein ſehr nützliches Werckzeug, weil es zwey ſchneidend, dicht zuſammen ſchlieſſende Ende hat, darzwiſchen der brennende Wachsſtock eingeklemmet, und wenn er bis dahin verbrannt, abgekneipet wird, daß er verlöſchen muß, wodurch viel Unglück verhütet wird, welches zum öfftern enſtanden,

den, wenn ein bloſſer Wachsſtock brennend vergeſſen worden, und ſo weit hinunter gebrennet, bis der gantze Stock entzündet, anders um ſich her weiter brennen und anzünden müſſen.

Wacht / Wache / dadurch wird entweder ein eintzelner Mann, oder ihrer etliche, oder auch eine gantze Schaar verſtanden, die ausgeſetzet iſt, die gemeine Sicherheit zu beobachten. Schildwacht iſt, die an einem Ort geſtellet wird, auf alles, ſo da vorgehet, ein Auge zu haben. Schaarwacht iſt, die herum gehet, alle Unordnung zu verhüten. Wacht, heiſſet auch ein, oder mehr Kriegs-Knechte, oder Gerichts-Bediente, die einem zugegeben ſind, ihn in Verwahrung zu halten, daß er nicht entweiche.

Wachtel / iſt ein Feld-Vogel, kleiner als ein Rebhun, im übrigen demſelben an Geſtalt, Federn und Art ziemlich gleich. Sie halten ſich gerne in fetten Korn-Feldern, und verkriechen ſich unter das Geſträuche, daß ſie ſchwer zu finden. Das Hun brütet ohne Hülffe des Hahns, ſieben bis zehen Junge aus. Beyde ſehen einander gantz gleich, auſſer daß der Hahn unter dem Halſe braun- und ſchwartzſtreiffig anzuſehen. Es iſt ein geiler Vogel, und zeucht im Herbſt weg, wenn er ſich recht fett gemäſtet; wie ſie denn mehr Fleiſch als Federn haben. Bey uns werden ſie mit einem Steck- oder Deck-Garn gefangen, und mit einer Pfeiffe hineingelocket; oder tiraßiret, oder zur Luſt, wenn ſie von einem vorſtehenden Hund aufgeſucht, gebaitzt, oder in der Flucht geſchoſſen. In der Artzney dienet allein das Fett, die Flecken der Augen

gen wegzunehmen, und ſie helle zu machen. Der Koth von denen, ſo die ſchwartze Nieſe-Wurtz eſſen, ſoll für die ſchwere Noth dienen; iſt aber hier ſchwerlich zu bekommen.

Waffen/ werden der wilden Schweine vier gröſſeſten Zähne genennet, ingleichen des Luchſens Klauen.

Waffen-Salbe/ iſt eine, in einer Haußhaltung höchſt nöthig, und gantz unentbehrliches Mittel, ſich damit, wenn man mit einem Beil, Axt, Meſſer, und dergleichen Gewehr, verwundet worden, ohne Zuthuung anderer Hülffe, aufs beſte und kürtzeſte wiederum zu heilen. Die Zubereitung dieſer Salbe beſtehet in folgenden: Man nehme ein Maaß Regen-Würmer, thue in einen gantz neuen Topff unten etwas Sand und Miſt, und lege dieſe darauf, daß ſie ſich dadurch reinigen, verklebe hierauf den oben wohl zugedeckten Topff, ſetze ihn in einen Back-Ofen, darinnen erſt Brod gebacken worden, und dörre ſelbige, dochalſo, daß ſie nicht gar verbrennen, ſondern, daß man ſie klein zu einem Pulver reiben könne. Endlich zerläſſet man über einem gelinden Feuer Bären- und Eber-Schmaltz, eines jedem gleich viel, und reinigets, wenn es zerſchmoltzen, indem man es auf kaltes Waſſer gieſſet, daß die Unreinigkeit davon zu Boden falle, und das Schmaltz oben bleibe, welches man hernach, wenn es erkaltet, hinweg nehmen kan. Nimmt man nun eine halbe Eyer-Schaale voll von gedachtem Regen-Wurm-Pulver, Blut-Steins, und ſehr wohlgereinigten Sandels, ebenfals wohlgeriebenen Pulvers, eines jeden ein Loth, und vermiſchet

miſchet dieſes alles zuſammen mit dem beſchriebenen Schmaltz, daß es eine feine Salbe werde, ſo kan man dieſe hernach in einem ſaubern gläſernen Behältniß, zum künfftigen Gebrauch, wohl verwahren. Bey dem nicht genugſam zu rühmenden Gebrauch hat man ſich alſo zu verhalten: Man erkundiget ſich zuförderſt, ob die Wunde gehauen oder geſtochen, ingleichen wie tief das Gewehr in das Fleiſch oder den Leib bey der Verletzung gegangen; hierauf läſt man ſich das den Schaden zugerichtete Gewehr einhändigen, und handelt damit, ohne den Patienten zu ſehen oder anzurühren, folgender Geſtalt: Wenn die Wunde geſtochen iſt, ſo wird das Gewehr von der Spitze nach dem Gefäſſe oder Heffte zu mit mehr belobter Salbe beſtrichen; iſt es aber gehauen, ſo muß man dieſe von der Schneide nach dem Rücken zu daran ſchmieren, und ſo man nicht gewiß erfahren, wie weit das Gewehr in den Leib gegangen, ſo iſt am ſicherſten, man ſalbe dieſes gantz über und über, ſonſt aber iſt es auch genug, daß man es nur ſo tief ſchmiere, als es in das Fleiſch hinein gedrungen, wobey aber annoch wohl in Acht zu nehmen, daß man an dem Tage, da dieſe Salbung vorgenommen werden ſoll, mit keiner Frauens-Perſon etwas zu thun gehabt, wie wie denn dieſe Salbung nicht eben alle Tage, ſondern nur den andern, dritten oder vierten Tag darauf, wieder geſchehen kan; ingleichen muß dieſes Schmieren allezeit in einer leidlichen Wärme, und an einem reinen Ort, wo kein Staub hinfällt, vorgenommen werden, denn ſo bald man das Gewehr in die Kälte bringet, ſo bekömmt der Patient

Schmertzen, leget man es zum Feuer, empfindet er am Schaden groſſes Brennen und Hitze, bringet man es aber in leidliche Wärme, ſo höret beydes alſobald wieder auf. So läſſet ſich auch, vermittelſt dieſer Salbe, gantz behende das Blut ſtillen, ſo bald man nemlich das Gewehr damit behörig beſchmieret, ja, wenn ſich der Patient nicht gebührlich und diät, währenden offenen Schadens, verhält, ſo kan man es gleich an dem Gewehr wahrnehmen, immaſſen darauf Flecke erſcheinen, wo aber das nicht geſchiehet, ſo bleibet es immer einerley. Wenn man das Gewehr bekömmt, und man gleich Anfangs wiſſen will, ob die Verwundung ſo groß, daß der Patient in Gefahr des Lebens, ſo laſſe man nur das Gewehr, womit die Verletzung geſchehen, an einem gelinden Feuer ſo warm werden, daß man es mit der Hand erleiden kan, ſchütte alsbald nur klar gepülverten Sandel und Blut-Stein, von jedem gleich viel genommen, unter einander gemenget, auf die warm gemachte Klinge, wird nun alsdenn das Gewehr Blut ſchwitzen, ſo ſtirbet der Verwundete gewiß an der Verletzung, wo aber kein Blut zum Vorſchein kömmt, ſo bleibet er leben.

Waage, iſt ein Werckzeug, wodurch die Schwere der Cörper erforſchet wird. Wenn das Zünglein gerad innen ſtehet, und auf keine Seite ausſchlägt, zeigt es an, daß die Schwere des Cörpers, dem dargegen eingelegten Gewicht, gleich ſey. Die ſtärckſten Waagen ſind, die in öffentlichen Waage-Häuſern zum gemeinen Gebrauch gehalten werden: die mittlern werden von allerhand

Kramern geführet; die kleinſten ſind, die Apothecker- und Gold-Waagen.

Wage/ nennen die Fuhrleute ein Holtz, ſo hinten an der Deichſel angelegt, oder forn daran gehänget wird, an deſſen jeden End ein beſondres Ortſcheid hanget, daran die Stränge geſchlagen, und das Pferd eingeſpannet wird; wird auch ein Geſchirr genennt.

Wagen/ iſt insgemein ein Gerüſte, ſo ſchwere Laſten auf dem Lande fortzubringen dienet. Es beſtehet aus vier Rädern, derer zwey und zwey an einer Achſe alſo ſtecken, daß ſie daran umlauffen können. Die Achſen werden mit einem oder zwey langen Bäumen an einander gehangen, und forne gehet eine Deichſel herfür, daran die Pferde gelegt, und zugleich der Wagen damit regieret und gelencket wird. Ihrem Gebrauch nach, ſind die Wagen unterſchiedlicher Sorten, als Fracht- Laſt- Luſt- Triumph- Reiſe- Bagage- Munition- und Proviant-Wagen, Chaiſen, Caroſſen, Caleſchen, ꝛc. Ihren Form nach ſind es entweder unbedeckte, oder gantz und halb bedeckte, vier- oder zwey Rädrige, welche letztern Carriolen, und Chaiſes Roulantes genennet werden.

Wagen-Schoppen/ iſt ein nothwendiges Gebäude bey einem Gute, darinnen die benöthigten Rüſt-Wagen, auch Pflüge, Egen, Miſt-Breter, Wagen-Leitern und ander dergleichen Fahr- und Acker-Geräthe, vor Schnee und Regen trocken ſtehen, liegen und hängen kan. Der Schopffen und Schoppen ſoll einen trockenen Sand und Boden haben, und fornen offen, und ohne Thor-Flügel,

gel, auch ſo geraumig ſeyn, daß ein jeder Wagen, ohne Hinderniß und Verrückung des andern, her-aus und hinein geſchoben werden könne. Uber dem Wagen-Schoppen kan man ein paar Geträyde-Böden über einander anlegen, die neben dem Schopffen ihre Treppe bekommen können.

Waid / ein Kraut, welches lange, unten breite, oben zugeſpitzte Blätter, gelbe Blüthe, und platte Schötlein hat, worinnen ein gelbes Saamen-Körnlein liegt. Nachdem es abgeſchnitten, und auf mancherley Weiſe durchgearbeitet worden, ſo wird endlich eine tüchtige Farbe daraus bereitet, und in Fäſſer geſchlagen, deren Gebrauch den Fär-bern dienet, und iſt der Grund der ſchwartzen, und aller andern dunckeln Farben. Wenn der Waid zum Färben angeſetzt wird, findet ſich darauf ein Schaum, welcher abgenommen, getrocknet, und unter dem Namen Waid-Blume behalten wird; iſt ſchön blau, und wer ſie nicht kennet, kan ſie vor Indig anſehen. Der meiſte und beſte Waid kömmt aus Thüringen, ob er zwar wohl auch in Geldern, und dem Jülicher Lande, auch an etlichen Orten in Franckreich, gebauet wird. Dienet dem Miltzſüchtigen, und iſt gut vor die Brüche, und die Wurtzel wider die Gelbſucht.

Waid-Aſche / iſt nichts anders als calcinirte Wein-Hefen, der ſich die Färber bedienen. Sie kömmt vornemlich aus Franckreich, in groſſen Fäſ-ſern, und muß friſch, in groſſen ſchönen Stücken, von grün-weiſſer Farbe, und einem ſaltzig-bittern Geſchmack ſeyn, wenn ſie vor gut paſſiren ſoll. Sie muß allein aus Wein-Hefen, und nicht von

Bier⸗Hefen, gemacht ſeyn, daher diejenige nichts taugt, welche man von Bier⸗Eſſig⸗Machern kaufft. Sie macht die Farben anfällig, und wird auch daher der Indig damit geſchärfft. Hiernechſt brauchen ſie auch die Seiffenſieder, zur Bereitung der grünen Seiffe.

Walcher⸗Holtz, Treibeholtz, iſt eine kleine herumgehende Waltze oder Rolle, von Holtz gedrehet, ſo zu den Paſteten⸗ und andern Teig, in der Küche gebraucht wird, und vermittelſt deſſen man den vorher durchwürckten Teig ausdehnen, und in dünne und zarte Blätter bey dem Backen zu bringen pflegt.

Waldenburgiſch Gefäſſe / werden in der Alt⸗Stadt Waldenburg, an der Mulda gelegen, von den da wohnenden Töpffern, in groſſer Menge, gar ſauber und kunſtreich, verfertiget, welches Handwerck nun ſchon über 200. Jahr in guten Flor geſtanden. Dieſe Gefäſſe bereiten ſie aus einem ſchönen, zarten und weiſſen Thon, der in einem Dorffe, Namens Frohnsdorff, eine Meile von Altenburg gelegen, gegraben wird; ſie brennen ſelbige durch Hülffe des gemeinen Saltzes ſo hart, daß man auch mit dem Scherben auf einem Stahl Feuer ſchlagen kan, welches ſonſt Scherben von andern Gefäſſen nicht thun. Der Farbe nach ſind ſelbige gemeiniglich braun, oder auch gantz weiß und glatt, faſt wie der Holländer ihre, und werden, ſowohl in hieſige und angräntzende, als auch in auswärtige Länder, vielfältig verführet, und häuffig abgeholet.

Wald / iſt ein offener, weit⸗umfangener, mit Holtz bewachſener Boden, daraus die Nutzung an

Wild, Holtz, Maſtung, und andern mehr zu genieſſen iſt. Bey Erkauffung eines Land-Guts, worzu Waldungen gehören, hat ein Käuffer nachzufragen, oder, welches am ſicherſten, ſelbſt in Augenſchein zu nehmen: Ob ſie ausgeödet, oder in gebührendem Stande? Ob ſie einen guten gewächſigen Boden haben? Was vor Holtz darinnen vorhanden, ob es Brenn- Bau- oder Werck-Holtz ſey, ſo den Drechslern, Tiſchern, Wagnern, und dergleichen im Holtze arbeitenden Handwerckern, tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten, Wein-Pfähle, Hopffen-Stangen, Reiff- und Darrhorden-Stäbe gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Büchen zur Schwein-Maſt vorhanden, und wie viel Schweine ohngefehr alljährlich darein geſchlagen werden können, und was daraus zu löſen? Wie ſtarck die Waldung an Morgen oder Aeckern, und in wie viel Gehaue ſolche abgetheilet ſey? Ob an Holtz, über die Holtz-Nothdurfft, jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe, und ob ſolches in der Nachbarſchafft wohl abgehe? Was die Klaffter Holtz von jeder Sorte, ingleichen ein Schock Reiß-Holtz, oder Abraum, auf der Stelle gelte? Ob überflüßiges Holtz zum Aeſchern und Verkohlen vorhanden? Ob geſunde Weyde von Gras und Kräutern in der Waldung zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu ſuchen habe? Ob ſie von der Wohnung weit, oder derſelben nahe gelegen, und wie der Weg dahin beſchaffen? Ob er eben und moraſtig, oder bergig und ſteinig ſey? u. ſ. f. Der Wälder zu ſchonen, iſt ein nützliches und nöthiges Stück der

Haußhaltung, ſo in alten und neuen Zeiten, bey wohl eingerichteten Oeconomien beobachtet, und zu dem Ende heilſame Wald- und Forſt-Ordnungen abgefaſſet worden. Hierzu gehöret kürtzlich, daß die Gehaue ordentlich gehalten; das Holtz nach ſeiner eigenen oder auch des Bodens unterſchiedenen Art, nicht zu zeitig abgeräumet; auch nicht ſo lang, bis es überſtändig geworden, oder wieder zu verdorren anfange, auf dem Stamm gelaſſen; vornemlich aber dasjenige, ſo im Mittel-Wuchs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und Aeſten am beſten zunimmt, geſchonet; das Schlag- oder Unter-Holtz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, oder ehe es wieder ausſchlägt, alſo vom October bis zum April Monat gehauen; das geſchlagene Holtz zeitig aus den Wäldern geſchaffet; der Boden von Reißig Spänen und dergleichen, ſo viel möglich, gereiniget; die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiederwachs eine gnugſame Höhe, daß es ihm nicht mehr ſchaden könne, erlanget, zu betreiben verſtattet; Schweine, Schaafe und Ziegen aber gar nicht in die Wälder gelaſſen; der Anflug des Tangel-Holtzes fleißig geheget: das Hopff-Stangen-Latten-Wein-Zaun- und Baum-Pfähl-Reiff-Stäbe, und dergleichen Holtz, zu hauen, Hartz zu reiſſen, oder zu äſchern, nicht ohne Unterſcheid zugelaſſen; Laub ſtreiffen, Baſt ſchälen, Baum bohren, Spitzruthen ſchneiden, Laub- und Wald-Miſt ſammlen, gewehret, oder doch das letztere mit gewiſſer maſſe vorzunehmen, erlaubet; mit einem Wort: daß mit denen Waldungen, und

dem

dem darinnen befindlichen Holtz, pfleglich umge-gangen werde, womit die Alten verſtanden: nicht nur mit dem ſchlagbaren Holtz nützlich und ſparſam umgehen, ſondern auch den Wiederwachs gewöhn-lich und gehörig befördern. Ein Wald mag oh-ne des Lehen-Herrn Bewilligung nicht ausgereu-tet oder ausgerottet werden, auch nicht, wenn andere die Holtzung oder Trifft Gerechtigkeit dar-innen haben. Was aber die Feld-Höltzer anbetrifft, ſo vorhin Aecker geweſen, oder diejenigen, ſo gar zu nahe an die Getraͤyd-Felder angrentzen, da kan man, ſonderlich, wo ohne diß kein Mangel am Holtze, die Ausrottung auf gewiſſe Maaſſe wohl verſtatten. Und muß man inſonderheit auf die böſen und liederlichen Hauß-Wirthe, welche auf ihrer Nachkommen Nutzen und Frommen wenig gedencken, ihre Wälder und Holtz-Stätte muth-williger Weiſe aböden und ausreuten, damit ſie nur Geld aus dem Holtze löſen, und ſolches lieder-lich verthun mögen, ihre Kinder und Erben mö-gen künfftig Holtz nehmen, wo ſie wollen oder können, ein wachſames Auge und ſcharffes Auf-ſehen haben: denn es iſt einem leicht, in acht oder vierzehen Tagen, einen Wald zu verwüſten, den man in mehr als hundert Jahren nicht wieder auf-bringen kan. Ein guter und ſorgfältiger Hauß-hälter kan ſich das gantze Jahr durch, alle Mona-te, ausgenommen der Beſtell- und Erndte-Zei-ten, in ſeinen Wäldern was nützliches zu thun ſchaffen, und zwar kan derſelbe im Januario, und ſo lange gute Bahne iſt, (wenn es nemlich hart gefrohren, und man des Wegs und Schnee

halber fortkommen kan,) Brenn-Holtz in die Küche, Brau- und Darr-Häuſer, Ziegel-Kalch- und Glaß-Oefen, in Vorrath anführen laſſen, und zwar, ſo viel man deſſen das gantze Jahr benöthiget iſt. Er kan auch das Wind-fällige und Wipffel-dürre Holtz bey dienlichem Wetter abhauen, und bey guter Schlitten-Bahn heimbringen laſſen; und die Anordnung thun, daß das Bau-Holtz in dem letzten Viertel dieſes Monats, bey trockenem Wetter gefället, das Reiß- oder Auen-Holtz zum Brennen aber, im neuen und wachſenden Monden abgehauen werde, weil jenes nicht leicht Wurm-ſtichig werden, dieſes aber bald wieder nachwachſen ſoll; daß die Schröte und Bret-Klötzer auf die Säg- oder Schneide-Mühle geführet; ingleichen das Tauben-Holtz zu denen Fäſſern, auch Schlitten- Wagen- und ander Schirr-Holtz, nicht weniger Latten- Zaun- Baum- und Wein-Pfähle, ſo wohl auch von Eſchen, Eichen, Haſel-Stauden, Bircken, Ulmen, Weiden, Faul-Bäumen, und dergleichen, ehe noch der neue Safft ins Holtz kömmt, die benöthigten Reiff-Stangen oder Reiff-Stecken, zu groſſen oder kleinen Gebände, aufs gantze Jahr in Vorrath abgehauen, und denen Reiff-Stäben flugs die Rinde abgeſchälet werde, weil die daraus verfertigten Reiffe ſolchergeſtalt an den Fäſſern viel beſſer und länger halten. Im Februario, oder Hornung, kan bey anhaltendem Froſt und gutem Wege noch immerzu Bau- Brenn- Geſchirr- und ander Holtz gefället, eingeführet, und die Wald-Arbeiten vom vorigen Monat fortgeſetzet, auch die Plätze wohl geräumet wer-

werden, damit das junge Holtz dadurch an Wachſen nicht gehindert werde. Im Martio ſoll man den Tannen- Fichten- und Kienföhren- oder Kiefern-Saamen einſammlen, und im Neu-Monden ausſäen, auch verbieten, daß die Ziegen nicht in die Wälder getrieben werden, wie auch die Schaafe und ander Vieh, wofern es anders mit den letztern nicht ein altes Herkommen oder beſondere Gerechtigkeit iſt. Im April kan man noch Reiß-Bündel und Scheit-Holtz zum Verbrennen hauen, Beſem-Reiß von Bircken ſammlen, ehe ſie ausſchlagen, ingleichen das überflüßige Laub, Gemöß und faule Holtz zuſammen rechen, und in die Miſt-Statt führen, das trockene und ſauberſte davon aber zum Unterſtreuen gebrauchen. Im May kan man im Walde, wo das Tannen- und Föhren-Holtz zu dicke ſtehet, Latten- Hopffen- und andere Stangen ſchlagen laſſen, und damit dem übrigen ſtehenden, Lufft und Platz zum Wachſen machen: Denn wenn ſolches übriges Holtz nicht abgeſchnitten wird, ſo ſtehet ohnedem viel davon ab, und erſtocket. Im Junio muß das Abziehen und Schälen der Baum-Rinden, welche man zu den Erdbeer-Körben, und dergleichen, liederlich verbrauchet, verboten, auch das Pech-Hauen um dieſe Zeit unterlaſſen, ingleichen die Plätze, wo das Wild gerne ſtehet, mit dem Vieh-Trieb verſchonet, und bey trockenem Wetter, wenn es nicht vorhin ſchon geſchehen, das Holtz aus denen Auen heimgeführet werden, welches auch im Julio zu beobachten. Im Auguſto giebt es im Walde, weilen auf dem Felde ohnedem

mehr als zu viel zu arbeiten vorfället, nichts zu thun: Nur iſt anzumercken, daß nach Bartholomäi, oder mit dem Ende dieſes Monats, das Holtz zu wachſen aufhöre, und der Safft wieder allmählig zurück zu treten anfange. Im September kan der Anfang mit Fällung des Brenn-Holtzes, was man zur Hauß-Nothdurfft und ſonſten bedarff, gemachet, und zugleich das Wind-fällige und andere dürre, oder dem Wald hinderliche Holtz, weggeräumet werden. Um Mariä Geburt, oder kurtz darnach, pflegt man auch die Wälder zu beſichtigen, wie die Eicheln, Buch-Eckern, oder das wilde Obſt, darinnen gerathen, damit man ſich mit der Schwein-Maſt darnach richten könne. Im October kan man mit Fällung des Ober-Holtzes, und Abhackung des Schlag-Holtzes, zum Brennen, fortfahren, ingleichen, wo man ſehr viel Bau-Holtz bedarff, das ſchlechtere jetzo abhauen, weilen die ſtarcken Bäume, die zu Schwellen, Unterzügen, und dergleichen dienen ſollen, beſſer im December und Januario gefället werden. Man kan auch jetzt mit dem Kohlen-Brennen den Anfang machen, und junge Bircken zeugen. Auf Galli ſind die Eicheln und Buch-Eckern zeitig und reiff, zum Saamen geſammlet zu werden. Im November kan man, bey gutem trockenen Wetter, das benöthigte Bau-Holtz zu fällen, fortfahren, ingleichen das Mühl- und andere in der Haußhaltung benöthigte Schirr-Holtz, und Bötticher-Holtz, ſchlagen und einbringen laſſen. Die Latten- Heu- und Leiter-Bäume, Hopff-Stangen ꝛc. muß man

man in den Tangel-Wäldern, allein an denen Orten, wo das junge Holtz dicke wächſet, aushauen, damit dem andern Lufft gemachet, und doch auch nichts ausgeödet werde. Wenn die Wege gut, und ſonſten keine nöthige Fuhren zu thun, ſoll man das Brenn-Holtz im Vorrath anſchaffen und einbringen, man muß aber dabey wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz, kein tüchtiges Bau- und Zimmer-Holtz, oder das zu allerhand Schirr- Wagner- Drechsler- oder anderer Kunſt-Arbeit tauglich iſt, gefället und zerhacket werde. So muß man auch ſo wohl das Bau- als das Brenn-Holtz, nicht ohngefehr bald da, bald dort, und wie man dazu kömmt, ſondern einen Schlag oder Gehauig nach dem andern abhauen, und abtreiben, damit des jungen Holtzes Auffkommen befördert, und die Ablöſung des Waldes verhütet werde. Ingleichen ſoll man in denen mit Wild beſetzten Wäldern, nebſt den Wegen und Fuhr-Straſſen, einen etliche Klaffter breiten Streiff mit dicken Holtze, zum Schirm des Wildes, ſtehen laſſen, bis der abgetriebene Schlag wieder angeflogen, und in die Höhe gekommen, da man denn das ſtehen gebliebene auch weghauen kan. Im December ſoll ein guter und vorſichtiger Hauß-Wirth alle ſein Brenn-Holtz, daß er das gantze Jahr hindurch, an Klaffter-Scheiten und Reiß-Holtz, für ſein Hauß bedarff, zu recht hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefroren, einführen, auch ein jedes, nachdem man es zum einheitzen, kochen, braten, Fiſch-ſieden,

backen und brauen bedarff, ſpalten, und nach erheiſchender Nothdurfft, klein hacken, und an ſeinen beſonderen Ort, wo man leicht darzu kommen kan, legen laſſen. Er ſoll auch das unten an Bergen, oder in Auen gehauene Holtz, damit es von plötzlich ſich ereignenden Güſſen nicht verſchwemmet und weggeflöſſet werde, an etwas erhöhete Orte ſchaffen, auch im übrigen alles dasjenige im Walde verrichten laſſen, was im nechſt vorhergehenden Monate geſchehen ſollen, aber um unbequemer Witterung, oder anderer nöthiger Arbeit halber, unterblieben.

Wald-Diſtel / Stech-Palmen / ein Strauch, der an waldigten und kalten Orten wächſt, eine holtzigte Wurtzel, ſtarcken Stamm, glatte Rinde, und eckichte Lorbeer-Blätter, die mit ſtarcken Stacheln verſehen ſind, hat. Die Blüthen ſind weiß und wohlriechend, und die Beere roth, einer Erbſen groß, von ſüßlichen aber eckeln Geſchmack. Aus der Rinde wird ein guter Vogel-Leim bereitet. Die Blätter werden zu einen Tranck wider den Huſten und das Seitenſtechen gebraucht, die Rinde von der Wurtzel wird gekocht, aufgeleget, und zu Zertheilung harter Beulen und der Geſchwulſt genutzet.

Wald-Glöcklein / Zapffen-Kraut/ wächſt hin und wieder wild, auf Feldern und in Gärten; das Kraut ſamt den Blumen kühlen, trocknen, und ziehen zuſammen; in Waſſer geſotten, und damit gegurgelt, dienet zu den Geſchwülſten, und Entzündungen des Mundes, Halſes, Mandeln und Zäpffleins, und zur Bräune.

Wald-

Wald-Lilien/ ſiehe Speck-Lilien.

Wald-Meiſter / iſt ein Kraut, das auf Bergen und in Wäldern an ſchattichten Oertern wächſt, eine zarte, knotige und fäſerige Wurtzel, haarige Blätter, und weiſſe wohlriechende Blumen hat. Wird in Verſtopffungen der Leber, Gelbeſucht, Krätze und Beſchwerungen der Blaſe, auch in Wund-Träncken gebraucht. Aeuſſerlich dienet es für hitzige Geſchwulſt, wird unter die Blut-reinigenden Geträncke genommen. Um die Stirn gebunden, ſtillet es das Haupt-Weh, zeitiget die Beulen und Schwären.

Wald-Miſt/ Holtz-Miſt/ iſt das Laub und Gereißig, ſo von den Bäumen im Wald abfällt, mit Rechen in Hauffen gebracht, weggeführet, und in die Miſt-Gruben geſchüttet wird. Dieſes ſcheinet etwas nützliches, und dem Wald bekömmliches zu ſeyn, weil der Holtz-Grund dadurch geſäubert, und junges Holtz anzutreiben geſchickter gemachet werde. Es lehret aber die Erfahrung, daß hierdurch die Bäume des Waldes an den Wurtzeln entblöſſet, ihrer Bedeckung auf den Winter beraubet, und das ausſchlagende junge Holtz mit ausgeriſſen wird.

Wald-Reben/ iſt ein Gewächs, ſo gleich den Winden, mit dünnen, röthlichen Rancken, ſich, wo es hingelangen kan, anhänget, zugeſpitzte, Paar-weiſe gegen einander ſtehende Blätter hat, im Heu- und Auguſt-Monat blühet, im Herbſt-Monat aber den Saamen zeitiget. Es ſind derſelben mancherley Gattungen.

Wal-

Wallach / ein verſchnitten Hengſt-Pferd. Ein Füllen wird gewallacht, wenn es ein Jahr alt iſt. Man darff auch nur die Adern, ſo aus dem Leibe nach dem Geilen gehen, einklemmen, ſo ſchwinden ſie. Einen Wallach kan man unter den Stutten ungehindert weiden laſſen, toben nicht bey andern Pferden, ſondern ſind ruhig, nehmen mit einem ſchlechten Futter vorlieb, und können viele in einem Stall gebracht werden.

Wallachen / **Legen** / **Reiſſen** / heiſſet man ein Hengſt-Pferd verſchneiden, oder demſelben, auf eine andere gewaltthätige Weiſe die Mannſchafft, oder Zeugungs-Krafft, benehmen. Die End-Urſache des Wallachens iſt ſchon im vorhergehenden Artickul angeführet. Die Art oder Weiſe, die man im Wallachen beobachtet, iſt zweyerley: Der Schnitt und das Klopffen, oder Lähmen. Durch den Schnitt geſchiehets, wenn man die Teſticulos oder Geilen, mit gewiſſem Kunſt-Schnitt aus dem Sacke nimmt; wobey mit Fleiß darauf zu ſehen, daß mehr nicht, denn gedachte Geilen, und gar nichts von demjenigen Rogen, ſo ſich um die Geilen befindet, weggeſchnitten werde. Nach dem Schnitt muß man das Pferd vor den Fliegen und vor Waſſer verwahren, und den Schaden, damit er nicht geſchwelle, zum öfftern mit Molcken auswaſchen. Die andere Art iſt das Klopffen, oder Lähmen, wenn man, durch gewiſſen Werckzeug, diejenigen Saamen-Adern, welche von den Nieren nach denen Geilen gehen, entweder gantz abkneipet, oder mit

mit einem hölzernen Hammer tödtet und zerquetſchet. Die guten Kerls, mit welchen dergeſtalt verfahren worden, bekommen hernach den Namen der Klopff-Hengſte. Man hält insgemein die erſte Art vor geſchwinder und ſicherer, die andere aber vor ſchmertzlich- und gefährlicher. Einige wollen, man ſoll die Hengſt-Fohlen, wenn ſie noch an der Stutte ſaugen, und drey Monat alt ſind, wallachen, weil ihnen ſolches um dieſe Zeit nicht allein nichts an ihren Kräfften benehmen, ſondern ſie auch bey der Mutter-Milch viel eher ſich ausheilen ſollen. Andere hingegen laſſen das Legen oder Wallachen vornehmen, wenn das Füllen ein Jahr alt, und bey gelindem Wetter. Die beſte Zeit hierzu iſt der Frühling.

Wallrath / ein fettes, zartes, weiſes Weſen, wie kleine Schuppen, faſt ohne Geruch und Geſchmack. Es wird auf dem Meer ſchwimmend im Frühling gefunden, und haben es die Alten vor den verſchütteten Saamen der Wallfiſche gehalten, und ihm davon den Namen gegeben. Die Neueren aber haben entdecket, daß es das Gehirn ſey der Männlein, einer gewiſſen kleinen Gattung Wallfiſche, welche die beſondere Eigenſchafft haben ſollen, zu gewiſſer Zeit das Gehirn, durch einen gewiſſen Natur-Trieb, auszuſchütten. Der Wallrath bedarf einer Miſchung und Zubereitung, und ſodann muß er friſch, naß und fett ſeyn, etwas ſüßlich ſchmecken, und nicht thranig riechen. Er hat eine zertheilende, Schmertz-ſtillende Krafft, wird in Bruſt- und Bauch-Beſchwerungen der Kinder, auch bey Alten, wider das Bauch-Grimmen und

Mut-

Mutter-Beſchwerung, geronnenes Geblüt im Leibe, von Fallen oder Stoſſen, zu zertheilen, wider den Huſten und Heiſcherkeit innerlich, auch in Clyſtiren äuſſerlich, und in dem Wallrath-Pflaſter, gegen die harten Brüſten der Säugenden, gebraucht.

Wallſtroh/ u. l. F. Bettſtroh/ iſt zweyerley; das kleine mit weiſſen Blumen, wird in der Artzney nicht gebraucht. Das mit gelben Blumen iſt ein Heil-Kraut, ſo an dürren und ſandigen Orten wächſt, und den Sommer durch blühet. Es hat dünne hohe Stengel, mit Stein-weiſen umher ſtehenden Blättern, und an den Spitzen wohlriechende Blüthen. Man braucht es meiſtens äuſſerlich zu Umſchlägen wider den Brand und hitzige Schäden.

Wallwurtz/ Schwartzwurtz/ dieſes Gewächs findet ſich an ſumpfigten Oertern, in Wieſen und Wäldern, hat dicke hohe Stengel mit rauhen Blättern, und insgemein weiſſe Blumen, die ſelten bleich-roth oder purpurfarben ſind. Der Saame iſt ſchwartz und gläntzend, die Wurtzel lang und dicke, voller ſchleimichten Safftes. Dieſes Kraut, ſamt der Wurtzel und dem Saamen, iſt eines der vornehmſten inner- und äuſſerlichen Wund-Mittel, abſonderlich wider die Geſchwüre der Lungen, worzu man auch in den Apothecken beſonders einen Syrup daraus bereitet hat.

Waltze/ ein lang-rundes Holtz, darauf eine ſchwere Laſt gelegt, und durch deſſen Umwenden fortgebracht wird, dergleichen beym Bau mit ſchweren Zimmer oder Werck-Stücken geſchicht.

Bey dem Ackerbau heiſſet Waltze, ein dergleichen rundes, ſechs oder acht Fuß langes Holtz, welches, mit einem Pferd über einen Acker geſchleppet, durch ſein Umwenden die Klöſe zerdrückt, und den Acker eben macht, wo nemlich ſehr zähe, leimichte und thonichte Felder ſind, da mans thut, wenn es zuvor geregnet, und darauf ein wenig wieder abgetrocknet hat. Dergleichen Waltzen von Stein, pflegen auch im Garten gebraucht zu werden, die Gänge dicht und eben zu halten.

Wand-Schrauben / oder Hacken / ſind von Meßing gegoſſene, oder von Eiſen zuſammen geſchweiſte, und überzinnte Hacken, ſo in die Wände geſchraubet, oder angenagelt werden, damit man etwas dran hängen kan: Gleichwie hingegen ein Wand-Leuchter, eine von Meßing oder Blech, getriebene Tille iſt, mit einem Hinter-Schild gezieret, der an die Wand befeſtiget iſt.

Wanne / iſt ein von höltzernen Tauben, mit Reiffen zuſammen getriebenes, länglicht-rundes Gefäß, worinnen die Wäſche gebrühet und ausgewaſchen wird, iſt groß oder klein; die kleinen werden auch in der Haußhaltung zum Baden, zum Backen, zum Einſaltzen des Fleiſches, zur Wäſſerung des Stock-Fiſches u. ſ. w. gebrauchet.

Wantze / ein Ungeziefer, welches rund, platt und von heßlichem Geſtanck iſt. Die Hauß-Wantzen oder Wand-Läuſe halten ſich in den Bett-Stollen, Wänden und Getäfel, ſind braun von Farbe, und voll Blut. Sie plagen die Menſchen ſo wohl mit ihrem Geſtanck, als mit ihrem Biß, welcher eine erhitzte Blatter hinter ſich läßt,

ſolche zu vertreiben ſoll der Rauch von Küh-Miſt, Myrrhen und Schwefel gut ſeyn, der Safft von Bilſen-Kraut ſoll ein gleiches thun: Sie hecken vornemlich gern im Fichten-Holtze, und in Betten, die nicht rein gehalten, und nicht offt weiß überzogen werden; inſonderheit werden ſie auch häufig in Hüner-Häuſern gefunden. Die Wantzen zerrieben eingenommen, befördern die Geburt und Nachgeburt, und ihr Geſtanck vertreibet das Aufſteigen der Mutter. Die Garten-Wantzen ſind viel gröſſer, grün an Farb, aber einerley Geruchs mit der vorigen.

Wärmſtein / ein aus gearbeiteter Serpentin-Stein, welcher im heiſſen Waſſer, am Feuer, oder in der warmen Röhre gewärmet, in die kalten Betten, oder auch für Bauch-Wehe warm auf den Leib gelegt wird. Dieſem kömmt faſt gleich die Wärm-Flaſche, ſo ein küpffernes, oder von Zinn oval-hohl gegoſſenes Gefäß, mit einer Schraube, und noch gantz beſondern Deckel verſehen, wird mit ſiedenden Waſſer angefüllt, daß man darauf die Füſſe wärme, oder auch in die Betten zu deren Erwärmung geſetzt wird.

Wärm-Teller / iſt ein doppelter und holer von Zinn gegoſſener und gedreheter runder Teller, mit einer Schraube verſehen, welcher mit heiſſen Waſſer angefüllet wird, damit man bey Tiſche die ordentlichen Teller drauf ſetzen, und die Speiſen warm behalten kan.

Wartze / iſt ein hartes ſchwieliges Gewächſe, welches ſich an denen Schenckeln der Pferde ereignet, und zuweilen ſo tief einwurtzelt, daß mans auch

auch nicht heraus ſchneiden kan. Solche Wartzen zu vertreiben, ummwinde ſie wohl mit einem Roß-Haar, reiſſe ſie über und über mit einer Fliete, daß ſie wohl bluten, hernach reibe es wohl mit Gänſerich, und grabe denſelben, wenn es geſchehen, unter den Miſt. Oder vermiſche Wolffs-Milch-Safft, und Gänſerich-Safft, mit Wein-Eßig, und ſchmiere die Wartzen etlichemal damit. Oder, wasche die Wartzen offt mit dem Waſſer, in welchem die Schmiede das glüende Eiſen ablöſchen, und continuire es eine Zeit lang. Alle dieſe Curen müſſen im abnehmenden Monden geſchehen, und das Roß angebunden werden, damit es den Schaden nicht lecken kan. Es bekommen auch die Pferde bisweilen hinten bey den Ferſen offene Wartzen-ähnliche Geſchwüre, aus welchen ein überflüßig unnatürlich böſes Fleiſch heraus hänget, ſo von denen in die Schenckel gefallenen Flüſſen herkömmet. Ein ſolches Pferd muß man im Freſſen und Sauffen kärglich halten, und ihm eine Blut-Ader ſpringen laſſen, hierauf die Höhle des Fluſſes mit einem Inſtrument bis auf das Lebendige unterſuchen, und das böſe Fleiſch alles heraus nehmen, daß man den Boden ſehen kan: Wenn aber der Schaden gering und klein iſt, ſo läſſet man ihn des Tages dreymal mit einem ſcharffen Eßig, darinnen Granat-Aepffel-Rinden, weiſſe Roſen und Gall-Aepffel, jedes eine Hand-voll, geſotten worden, waſchen, und nachfolgendes Pulver darauf ſtreuen: Nimm Gall-Aepffel, Granat-Aepffel-Rinden, Fichten-Holtz-Rinden, Alaun, ungelöſchten Kalch, jedes ſechs Loth, ſtoſſe und miſche es unter

einander zu einem Pulver. Dieſes reiniget, trocknet und verzehret das böſe Fleiſch. Wenn es aber noch zu leicht wäre, ſo brauche man nachfolgende Salbe, ſo ſtärckere Krafft hat: Nimm Grünſpan, gebrannt Ertz, Kupffer-Schaum, jedes vier Loth, Honig, acht Loth, Eßig ein halb Seidlein oder Nöſſel, laſſe es über einem Kohl-Feuer ſo lange mit einander ſieden, bis es roth wird, und die Conſiſtentz einer Salbe hat. Oder, treuffe heiſſes Oel hinein, waſche ſie hernach mit ſcharffem Eßig wohl aus, ſtreue gepülverten Vitriol darauf, und binde Werck darüber.

Waſchblau/ iſt bekandter maſſen ein von Holtz breit und ſtarck geſchnitzter Stock mit einem Stiel, womit das Weibs-Volck an etlichen Orten die gebrühete, und naß auf einander gelegte Wäſche, zu ſchlagen, und ſie zu blauen pflegt, damit ſelbige hernach im Auswaſchen nicht allzu ſehr darff gerieben werden.

Wäſche/ in welche Wagenſchmiere, Oel-Schwärtze, und Oel-Flecke gekommen, iſt nicht lange alſo zu laſſen, ſondern ihr alſo zu helffen: Man nimmt ziemlich fette Licht-Schnuppe, ſchmieret ſolche dicke auf den Ort, daß der Fleck gantz damit bedeckt werde; läſt es ein oder zwey Tage lang alſo ſtehen, ſodann wäſcht man den Fleck von der Licht-Schnuppe mit ziemlich heiſſen Waſſer, und wohl eingeſchmierter Seiffen, wieder aus, ſo wird der Fleck von der Wagenſchmiere und Oel zugleich mit heraus gehen, daß man nichts mehr daran ſiehet. Es iſt auch wohl zu mercken, daß wenn Butter auf ſolche Flecke geſchmieret wird, ſie die

zähe Materie erweichet, daß es ſich nachmals mit warmen Waſſer und guter Seiffe läſt auswaſchen; gleiche Würckung hat auch das Baum-Oel, wie von der Butter gedacht worden. Man laſſe alle dergleichen Flecke nur nicht ſo alt werden, damit ſie nicht ſo gar ſehr einfreſſen können, ſo wird ſich der Nutz gewiß finden. Wäre aber die Wäſche durch langes Liegen, oder durch allzu heiſſes Waſchen, gelb worden, welches bey dem Baumwollenen, Leinen-Zeug, am eheſten geſchicht, ſo ſoll man in einem irdenen oder küpffernen ſaubern Gefäß, Buttermilch nehmen, die ſchon etliche Tage geſtanden und faſt erſauren will, die gelb-angelauffene Wäſche drein weichen, und ſie alſo acht Tage liegen laſſen, darnach ſie wohl durcharbeiten, und wieder mit Seiffe aus einem lauchlichten Waſſer waſchen, auch letztlich in kalten Waſſer recht ausſchwencken und ausſpielen. Wenn ſie getrocknet, und noch nicht ſchön weiß genug, ſo kan man ſie noch einmal in die ſaure Milch weichen, und damit verfahren, wie zuvor gemeldet worden. Wären aber in die weiſſe Wäſche Eiſen- oder Roſt-Flecke kommen, ſo ſoll man ſiedend heiß Waſſer in ein zinnern Gefäß, das etwas tief iſt, thun, die Leinwand mit den Flecken drüber halten, daß der Dampff aus dem Gefäß wohl daran gehe, darnach den Fleck mit Sauerampff oder Citronen-Safft reiben, und in einem Waſſer mit guter Seiffen wieder auswaſchen. Sind endlich Dinten-Flecke in die Wäſche kommen und noch friſch, ſo kan man ſie mit ſcharffen Eßig heraus bringen, wenn der Fleck

etliche mal darein getuncket wird, und man es alſo ſtehen läſt; ſo bald aber der Eiſen-Fleck heraus, ſo muß es alſo bald mit heiſſen Waſſer und Seiffen gewaſchen werden, ſonſt giebt es einen Fleck: Wäre aber die Dinte ſchon lange in der Wäſche geweſen, ſo iſt ſie mit dem Citronen-Safft, ſo wie bey den Eiſen-Flecken beſchrieben worden, heraus zu bringen.

Waſchen/ verrichtet die Hauß-Mutter, wenn ſie nebſt ihren Gehülffen das gebrauchte und eingeſchmutzte Leinen-Zeug einweichet, mit Lauge begeußt, und brühet, mit Seiffe einſchmieret, auswindet, ſodann auf die Bleiche ſchaffet, im friſchen Waſſer ausſpielet, trocknet, rollet und plattet, damit es alſo zu anderweitigem Gebrauch wieder zugerichtet werde. Die Stücke, ſo ſie in die Wäſche nimmt, ſchreibet ſie auf, was und wie viel es iſt, daß ſie daraus erſehen könne, ob ſie auch alles richtig wieder bekomme. Von Leinen-Geräthe ſoll billig ein feiner Vorrath da ſeyn, damit es deſto ſeltner, und etwan des Jahres nur 3. oder 4. mal gewaſchen werden dürffe, weil das offtmahlige Waſchen nicht nur viel Verdruß, Verſäumniß in dem Haußweſen, und Unkoſten verurſachet, ſondern auch das Gewand abſchließt und verderbet.

Waſen/ ſiehe **Raſen**.

Waſſer/ iſt ein Element, welches kalt, ſchwer und naß iſt, dabey mit der Erden eine Kugel oder Globum ausmacht. Die Kennzeichen eines guten Waſſers insgemein ſind, wenn es recht helle und lauter ohne alle Farbe, ſodann auch ohne allen Geruch

ruch und Geſchmack befunden wird. Die beſondern Kennzeichen ſind, wenn es geſchwinde warm wird, und geſchwinde wieder erkaltet, auch in ſich leicht iſt. Hingegen ſind Anzeigen eines böſen Waſſers, wenn Fleiſch, Fiſche, Gemüſe, u. a. m. darinn hart oder langſam gar werden, oder anlauffen, wenn es Silber oder Kupffer angreifft, im kochen einen Kalck fallen läſſet, oder einen Schlamm ſetzet. Mineraliſche Waſſer ſind mit einem beſondern Geſchmack vermiſcht; entweder geſaltzen oder bitter, ſauer, ſtrenge, ſcharff, beiſſend oder zuſammenziehend; einige ſchmecken nach Schwefel, Eiſen, Kupffer, Aſche, oder reſolvirter Erde, über welche nemlich ſie lauffen. Wie Waſſer aus Früchten und Blumen zu machen; Item wie allerhand deſtillirte und gebrannte Waſſer zu machen, wird anderwerts gezeiget. Wenn man Waſſer färben will, daß es wie ein Wein ausſehe, ſo darff man nur geſtoſſenen Zucker nehmen, ſolchen in einen blechernen Löffel thun, und über dem Wachsſtock zerſchmeltzen laſſen, alsdenn den Löffel mit dem zerſchmoltzenen Zucker ſo lange in dem Gefäß oder Bouteille herumrühren, bis das Waſſer, der Farbe nach, ſo hoch wird als der Wein; ſo dann iſt, in Anſehen der Couleur unter dem Waſſer und Wein kein Unterſchied, und iſt dieſes Kunſtſtück von denenjenigen wohl zu gebrauchen, die ſich bey groſſen Compagnien in Trincken menagiren wollen; man kan es auch mit ein wenig Citronen-Schale lieblich machen.

Waſſer-Bürgel, iſt ein ſtrauchiges Gewächs,

welches einen Hauffen dünne, holtzigte Stielgen treibt, die mit vielen dicken graulichten Blätterlein beſetzt ſind, welche den Winter ausſtehen, und dem Garten-Burtzel-Kraut ähnlich ſehen. Die Blüthe erzeiget ſich an den Gipffeln der Stengel dichte beyſammen, faſt wie an der gemeinen Melde; der Saame iſt breit und platt. Die Wurtzel lang und holtzigt. Dieſes Kraut macht Luſt zum Eſſen, und treibet den Harn. Die Blätter werden auch zum Sallat gebraucht.

Waſſer-Furche, heißt ein tieffer, insgemein qver über den Acker, oder wo derſelbe ſeinen Hang hin hat, mit dem Pflug gezogener Graben oder Furche, wodurch das überflüßige Regen- und Schnee-Waſſer von dem Acker abgeleitet wird, damit es den Saamen nicht erſauren noch erſäuffen möge. Eine Waſſer-Furche zu machen, fähret man mit dem Pflug über den gantzen Acker, eine Furche ab- oder hinunterwärts, und die andere Furche darneben wiederum aufwärts, ſo tief, als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, ſo daß man keine aufgepflügte Erde in der Waſſer-Furche liegen läſſet. Solchergeſtalt iſt dieſelbe zu rechte gemachet; denn es falle auch ein Regen wie er will, ſo kan das Waſſer davon aus denen andern Furchen in dieſe Waſſer-Furche treten, und auch die Winter-Näſſe jederzeit dadurch ablauffen. Bey dem Haber werden keine Waſſer-Furchen gemacht, weil die Näſſe demſelben nicht ſo leicht, wie dem

andern

andern Geträyde, ſo den Winter unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Waſſer-Hund/ iſt bey der Jägerey ein Hund, welcher abgerichtet, Enten, und was ſonſt auf dem Waſſer geſchoſſen wird, heraus zu hohlen. Einen Hund hierzu abzurichten, muß man ihm vor allen den Gehorſam lehren, daß er der Stimme gehorche, und ſich hinter den Mann halte. Wenn er auf dem Lande ein Stück Holtz wiederholen gelernet, führt man ihn auch ins Waſſer. Wenn er auch hier fertig worden, nimmt man einen alten abgerichteten Hund darzu, läſſet eine zahme Ente ſchwimmen, und wenn ſie geſchoſſen, zum erſten mal beyde, zum andern mal den jungen allein darnach gehen; wenn er ſie gebracht, thut man mit ihm ſchön, wirfft die Ente wieder hinein, und wiederholet es zum andern und dritten mal.

Waſſer-Hüner/ giebt es in Indien zweyerley Arten. Die gröſſeſten ſind wie ein Indianiſcher Hahn, haben lange Beine, und einen langen krummen Schnabel, der ſich jedoch zu der übrigen Leibes-Geſtalt wohl ſchicket. Ihre Farbe iſt dunckel, die Flügel ſchwartz und weiß, das Fleiſch ſchwartz, aber gut zu eſſen, und ſehr geſund. Die kleinen ſind danckel-braun, haben lange Beine und Schnäbel, wie die vorigen, werden aber höher gehalten als dieſelbigen, dieweil ihr Fleiſch wohlſchmeckender iſt.

Waſſer-Kanne/ iſt ein von Holtz länglich zuſammen geſetztes Gefäß, obenher mit einer löcherichten Hand-Habe verſehen, worinnen das

Waſſer in die Küchen, und wo es ſonſt hin nöthig, getragen wird; zuweilen werden ſie mit eiſernen, küpffernen, und polirten Reiffen umgeleget.

Waſſerlegen/ es giebt Pferde, die, ſo bald ſie in ein Waſſer geritten werden, ſich legen, und darinnen wältzen; wie aber dieſes eine gefährliche Untugend, als muß ihnen ſolche folgender Geſtalt abgewöhnet werden: Man läſſet zur Sommers-Zeit einen Knecht nur in Unter-Kleidern darauf ſitzen, und es alſo ins Waſſer reiten, hinten nach aber ein paar andere Knechte mit Prügeln nachfolgen, wenn ſich nun das Pferd zu legen beginnet, muß der darauf ſitzende die Stangen des Mund-Stücks ergreiffen, und das Pferd feſt damit nieder halten, daß es ſich nicht aufrichten könne, die andern beyden Kerls aber ſollen zugleich den Pferd den Kopff niederdrücken, und wohl unter das Waſſer tauchen, damit ihm ſolches in die Naſe, Maul und Ohren gehe, und hierauf mit einem ſtarcken Geſchrey auf daſſelbe los ſchlagen. Wird dieſer Proceß in eben demſelbigen Waſſer, den andern Tag darauf und etwan auch den dritten Tag, wieder vorgenommen, ſo wird das Pferd dieſe Untugend gewiß laſſen.

Waſſerleitung/ ſiehe **Canal**.

Waſſer-Lilie/ ſiehe **See-Blume**.

Waſſer-Linſen/ ein Gewächs, ſo in Sommers-Zeit in ſtehenden Waſſern, Teichen und Gräben, häufig hervorkömmt; es ſind kleine gläntzende, wie Linſen runde platte Blättlein, oben hell-grün, unten ſchwärtzlich, ſo ob dem Waſſer ſchwim-

ſchwimmen, und durch zarte Zäſerlein ihre Nahrung aus dem Schlamm ziehen; ſind den Enten, jungen Gänſen, auch Schweinen, eine angenehme Nahrung, heilen den Grind, ſtillen das Bauchweh, und in leinen Tüchlein laulich umgeſchlagen, lindern ſie die Schmertzen der Gicht.

Waſſer-Nixe/ ſind nach der Meynung des abergläubiſchen gemeinen Volcks, gewiſſe Geſpenſter, ſo ſich in Flüſſen und Gewäſſern aufhalten, und zu Zeiten in Weibs-Geſtalt ſich ſehen laſſen ſollen. Man nennet ſie Nymphen, und wird vorgegeben, ſie ſeyn einer mittlern Natur zwiſchen Menſchen und Geiſtern.

Waſſer-Pfeffer/ ein wildes Heil-Kraut, das holtzige und knotige Stengel hat, an demſelben wachſen Blätter mit ſchwartzen Flecken, und die Gipffel kommen wie Aehren mit rothen Blüthen. Es wächſt an feuchten Orten, und blühet im Julio. Man braucht es in der Medicin zu Umſchlägen, bey Wunden und Geſchwulſten. In den Apothecken bereitet man davon ein Saltz wider den Stein und Scharbock, wie auch eine Salbe wider die Glieder-Schmertzen.

Waſſerſchoß/ heiſſen diejenigen Reiſer, ſo unten am Stamm, oder an der Wurtzel eines Baums, ausſchlagen. Dieſe mögen, zu welcher Zeit man will, abgeſchnitten oder abgeſtoſſen werden, weil ſie dem Baum das Wachsthum und die Nahrung ſtarck benehmen.

Waſſer-Ständer/ **Born-Ständer**/ iſt ein von Kupffer oder Holtz zuſammen geſetztes weites Gefäß, mit einem Deckel verſehen, worinnen

das

das Waſſer zum kochen rein erhalten, und der Unrath davon am Bodenſatz befunden wird. In theils Küchen pflegt er öffters mit einem weiſſen Schurtz umhangen zu werden.

Waſſerſtern-Kraut/ ſiehe Tripolium.

Waſſerſucht/ iſt eine Kranckheit, ſo in Aufſchwellung des gantzen Leibes, vornemlich aber des Untern Bauchs, beſtehet, und von der Sammlung vielen Waſſers, oder Windes herkömmt; oder es iſt eine Sammlung des verderbten Ader-Waſſers, welches in ſeinen Adern nicht mehr umlauffen kan, ſondern heraus tritt, und einen unleidlichen Durſt, ſamt ſchweren Athem, verurſachet. Vor den behafftenden Theil wird von einigen die Leber, von andern das Gekröſe, oder auch Miltz, angegeben: Wahrſcheinlicher iſt es, daß alle ſowohl Blut- als Senn-Adern leiden, indem der Umlauff der Säffte darinnen nicht recht fortgehet, wovon endlich die Milch- und Waſſer-Adern zerreiſſen. Unter den Hauß-Mitteln werden davor gerühmet, die untere Rinde von den Bach-Weiden, in rothen Wein gethan, und davon getruncken. Die Zaun-Rüben-Wurtzel, das Marck vom Holder-Baum, und die Pfirſich haben die Signatur der Waſſerſucht, daher der Extract von der erſten, der Safft des andern, wie auch das aus den Holder-Schwämmen deſtillirte Waſſer, und die Blüthe ſamt den Blättern des letzten, gedörret und gepülvert, ſanfft purgieren, und das Waſſer abführen.

Wäſſerung der Wieſen/ iſt eine Fruchtbar-Machung derſelben, durch das Waſſer, welches von

von einem ſorgfältigen Haußwirth zu gewiſſen Zeiten, und nach dem Lager und Beſchaffenheit der Wieſen, auf verſchiedene Art auf dieſelbe geſchlagen wird. Sie geſchiehet entweder durch eine nah-gelegene ziemliche ſtarcke Qvelle, oder durch Andämmung eines Bachs oder Fluſſes, oder aber, wo dieſe zu breit, oder in zu hohen Ufern gehen, daß man ſie nicht aufdämmen, noch Rinnen oder Röhren einlegen kan, durch Schöpff- oder Gieß-Räder, womit man die Wäſſerung ziemlich weit bringen, und mit trefflicher Würckung zu verrichten vermag. Die Wieſen aber müſſen ſelbſt die Fläche und den Fall haben, damit das Waſſer in der Mitte nicht ſitzen bleibe, ſondern ſeinen Fort- und Durchlauff unverwehret finde, darzu dienet bey dem Einlauff des Waſſers eine Waſſer-Furch in proportionirter Weite, und nöthiger Tiefe, davon zu beyden Seiten, durch die gantze Wieſe, kleinere Gräblein oder Fürchlein, zehen, zwölff bis funffzehen Ellen weit, eines von dem andern gezogen ſeyn, damit ſich die Wäſſerung in der gantzen Wieſe, ſonderlich, wo dürre und öde Oerter ſind, austheilen, einſencken, und alſo die Gras-Wurtzeln erqvicken möge. Wo aber die Wieſen gantz eben, da brauchet man keine Waſſer-Furchen, allermaſſen in denenſelben ſich das Waſſer ſchon von ihm ſelbſt, hin und wieder austheilet, bis es die gantze Ebene durchgezogen hat. Zwar iſt ſonſt das beſte Mittel, wenn die Wieſen durch den Regen gewäſſert werden; allein, weil das trockene Wetter zum öfftern gar zu lange anhält, als muß man die Wäſſerung auf obige

Art

mittelſt dieſes Läppgens, wird das Waſſer ſo lange ſich aus dem Geſchirr heraus ziehen, daß kein Tröpflein mehr darinnen. Zu Wäſſerung der Orange-Bäume, welche in freyem Boden ſtehen, brauchet man ein Cylindriſch thönern Gefäſſe eines Fuſſes hoch, und ohngefehr vier Maaß Inhalts, welches von dem Boden an gerechnet, ſechs nicht allzu groſſe Löcher in gleicher Weite über einander ſtehen hat; ſolcher Gefäſſer werden ihrer etliche, nach der Beſchaffenheit des Baums und des Landes, zur Seite des Stammes, etwa einen Fuß weit von ſelbigen, in die Erde eingegraben, dergeſtalt, daß ſich dieſe insgeſamt mit ihren Löchern gegen den Stamm kehren, wenn man ſolche Gefäſſe ſodenn mit Waſſer anfüllet, wird ſich dieſes nach und nach durch die Löcher in die Erde ziehen, und dadurch die Wurtzel des Baums ungemein friſch erhalten werden. Die ordentlichen Obſt-Bäume begieſſet man in dem bedürffenden Fall, wie alles grobe Land, vermittelſt der ſo mancherley Sorten der Gieß-Kannen und Spreng-Trichter.

Watt/ iſt die Flock-Seite, darein die Seiden-Eyer auswendig eingewickelt ſind; wenn ſie abgenommen, wird ſie gekocht, und ein zartes Weſen daraus gemacht, welches zum Unterlegen in die Schlaf-Röcke, Camiſole, und dergleichen, ſtatt der Baumwolle dienet, wird daher ſeidener Watt genennet.

Wechſel-Bälge/ heiſſen diejenigen Kinder, ſo die Hexen mit dem Teuffel ſollen gezeuget, und hernach an anderer von ihnen geſtohlner junger Kinder

Kinder Stelle, den unglückſeligen Eltern eingeſchoben haben; ſollen insgemein ſchröcklich gefreſſig, faul und ungeſtalt, dumm und ungedeylich, jedoch ſchwerer ſeyn, als andere Kinder. Heut zu Tage wird die Meynung von ſolchen Kindern nicht mehr ſo angenommen, als in vorigen Zeiten, maſſen, daß ſie unwahr, mit vielen Gründen kan dargethan werden.

Wechſeln/ ſagt man von allen wilden Thieren, wenn ſie von einem Ort oder Holtz zum andern gehen, nemlich ſie wechſeln da- oder dorthin.

Wegrich/ iſt ein wildes Heil-Kraut, das an graſigen Orten um die Wege und Zäune wächſt, und im May blühet. Es iſt zweyerley, der breit-blätterige hat glatte an der Erden liegende Blätter, darzwiſchen ein Stengel ausſchieſſet, mit einer Aehre, an welcher grüne oder dunckel-rothe Körnlein ſitzen, die den Saamen hinterlaſſen; oder der ſpitzige **Wegrich/** welcher lange, rauhe Blätter hat, die wie das Eiſen eines Spieſſes geſtaltet ſind. Das Kraut hat eine kühlende, trocknende, reinigende und zuſammenziehende Krafft, dienet innerlich für allerley Blut- und Bauch-Flüſſe. Der Saame von dem ſpitzigen Wegrich ſoll auch für den Stein, die Blätter aber gepülvert eingenommen, für das viertägige Fieber gut ſeyn. Aeuſſerlich heilen die Blätter allerley Wunden, Geſchwür und Fiſteln, it. den Biß eines wütenden Hundes.

Wehethun/ iſt eine Extenſion und Ausdehnung einiger Muſculn und Flechten, ſo von einer heftigen Bewegung und Verrückung herrühret,

weßwegen bey ſolchen Fällen man die, ſo ſie betreffen, zu ziehen pflegt.

Wehr / heißt ein Damm, der quer durch einen Fluß geführet wird, denſelben aufzuhalten, zu ſchwellen, und ein Gefälle zu gewinnen, daß Mühlen daran geleget werden mögen. Ein Wehr zu bauen, ſtöſſet man eine Reihe Waſſer-Pfähle ſchräg durch den Fluß in der Höhe, wie das Gefälle ſeyn ſoll. Hinter dieſe Reihe werden mehr andere eingeſtoſſen, die immer niedriger werden, bis die letzte Reihe der Fläche des Waſſers gleich bleibet. Der Raum zwiſchen den Pfählen wird mit Reiſig, Steinen, Sand und Kieß ausgefüllet, und das Wehr oben mit Pfoſten bedeckt, oder mit Steinen bemauret. Und weil durch ſolch Aufſchwellen des Waſſers, ſonderlich an kleinen Flüſſen und Bächen, den Ober- und Unter-Nachbarn Schade und Ungelegenheit zuwachſen kan, wird nach geſchehener Beſichtigung, durch geſchworne Waſſer- und Mühlenbau verſtändige Leute, ein Pfahl eingeſchlagen, der Mahl- oder Sicher-Pfahl genannt, der daran zeiget, wie hoch das Waſſer gehalten, und dem zu Folge der Wehr-Fach-Baum angeleget werden möge. In der Chur-Fürſtlich-Sächſiſchen Fiſch-Ordnung iſt verboten, auf dem Bächen, unter dem Schein der Wäſſerung, keine Wehre zu leiden, weil dadurch ſonſten den Fiſchen der Gang gäntzlich verhindert würde. Man pflegt auch gantze ſteinerne Wehre aufzuführen, welche aber im Grunde wohl zu verwahren.

Wehr-Vieh / nennen die Schäfer das gute

Schaaf-

Schaaf-Vieh, welches, nachdem die ſchlechten Schaafe, Håmmel und Låmmer, ausgemertzet worden, in das Winter-Futter geſchlagen wird. Insgemein zehlen ſie zu hundert Stück von dergleichen Wehr-Vieh acht und dreyßig alte Schaafe, zwölff Zeit-Schaafe, achtzehen alte Håmmel, ſieben Zeit-Håmmel, dreyzehen Kålber-Låmmer, zwölff Håmmel-Låmmer.

Weiber-Regiment/ iſt im Haußweſen nicht zu verſtatten, ſoferne es eine von herrſch-ſüchtigen und hochmüthigen Weibern wider die göttlichen Rechte und den Wohlſtand angemaßte Herrſchafft über ihre Månner iſt; dergleichen Weib Vaſthi war, des Königs Ahasveri Gemahlin, um deßwillen er auch nach ihrer Verſtoſſung, ein Königlich Gebot im gantzen Reich ausſchreiben ließ, daß jeglich Weib ihren Mann in Ehren halten, und jeder Mann der Ober-Herr in ſeinem Hauß ſeyn ſolte. Herrſch-ſüchtige Weiber, die dem Mann die Hoſen nehmen, haben es vielleicht von der Xantippe gelernet, die ihrem Mann, dem Socrates, öffters ſeine Kleider nahm, ſolche anzog, und darinnen öffentlich ausgieng, damit indeſſen ihr armer Mann genöthigt ward, bey ſeinem Ausgang nur eine alte Haut um ſich zu ſchlagen.

Weich-Hůfig/ wird ein Pferd genenet, welches allzu zarte und weiche Hüfe hat. Dieſes iſt entweder ein angeerbter Mangel, oder kömmet von allzu überflüßigen kalten Feuchtigkeiten, oder wenn die Pferde lang an leimigen, ſumpfigen und feuchten Orden geſtanden. Zu dieſem Gebrechen muß man trocknende und hart machende Artzney-

neyen gebrauchen, als Summach, Granat-Aepffel-Rinden, Cypreß-Nüſſe, Gall-Aepffel und Myrten-Blätter, jedes eine Hand voll, Euphorbium ein halb Loth, dieſes ſoll man alles mit einander wohl in Eßig oder ſauern Wein ſieden, und die Hüfe offt damit waſchen, ſie auch mit nachfolgender Horn-Salbe ſchmieren: Nimm rothen Vitriol ein halb Pfund, Silber-Schaum ein Viertel Pfund, Auripigment vier Loth, Zwiebel-Safft ein Maaß, Lor-Oel ein Pfund, Euphorbium-Oel ein Quint, Wachs, ſo viel zu einer Salbe vonnöthen; dieſes alles muß über einem Kohl-Feuer zerlaſſen, und unter einander gemiſcht werden. Item, koche Rüben, oder, in deren Ermangelung, Rinder-Miſt, in ungeſaltzener Butter, und ſchlag es dem Roß um die Hüfe; oder, ſiede Küh- und Pferde-Koth, und Lein-Oel, unter einander, und ſchlage dem Pferd alle Tage zweymal kalt damit ein; oder, miſche Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig, unter einander, und ſchmiere die Hüfe damit.

Weide, iſt ein bekandter Baum, der unter den unfruchtbaren vor dem nutzbarſten, und bey der Land-Wirthſchafft vor unentbehrlich geachtet wird. Er wächſt gerne an niedrigen und wäſſerigen Orten, um die Bäche und Gräben. Es ſind davon mancherley Gattungen, und der Nutz des Weiden-Holtzes iſt gar vielfältig, indem es nicht nur zur Feuerung, ſondern auch zu Zäunen, Pfählen, abſonderlich bey Waſſer-Gebäuden, den Böttgern zu mancherley Reiffen und Bändern, den Korbmachern zu ihrer Arbeit, und den Gärt-

Gärtnern zum Anbinden dienet. Die Kohlen von Weiden-Holtz dienen zum Schieß-Pulver. In der Artzney werden davon die Blätter, die Zäpfflein, die Rinde und der Miſtel, der aber ſelten gefunden wird, bisweilen zu allerhand gebraucht.

Weidemann machen/ heiſſet einen bezaubern, daß er nichts treffen oder tödten könne.

Weide-Meſſer/ iſt ein ſtarckes Meſſer, ſo die Jäger bey dem Aufbruch eines Hirſches brauchen, die ſtarcken Knochen durchſchlagen. Das **Weide-Meſſer ſchlagen**/ iſt bey den Jägeren ein alt eingeführter Brauch, womit die Fehler, ſo von Unerfahrnen der Jäger-Sprache begangen, abgeſtraffet werden, mehr zum Schertz, als daß es einigen Nutzen habe. Es wird der beſte Hirſch mit dem Kopff gegen den Ort, wo die Herrſchafft ſitzet, hingelegt, der Verbrecher angeklagt, und wenn er überzeuget, über den Hirſch geſtreckt, die umſtehende Jäger fangen an zu blaſen, der Oberſte von der Jägerey, ſo zugegen, mit dem bloſſen Weide-Meſſer in der Hand, tritt hinzu, dem Verbrecher auf das Geſäß drey Schläge zu geben, und rufft bey dem erſten Schlag: **Das iſt vor Fürſtliche gnädige Herrſchafft:** Bey dem andern: **Das iſt vor Ritter/ Reuter und Knecht;** Bey dem dritten: **Das iſt das edle Jäger-Recht.** Jeder Schlag wird mit einem Wald-Geſchrey begleitet, und mit einem Juh-Geſchrey beſchloſſen. Hierüber darff ſich niemand erzürnen, und wer darum Actionem injuriarum anſtellen wolte, würde nicht gehöret

werden, weil ein Schertz niemand zur Beſchimpf-fung gereichet.

Weiderich/ wächſt in Gräben und Teichen, an Flüſſen und an feuchten Orten, dienet wider Blut-Auswerffen, und andere Blutſtürtzungen; die Blumen ſind gut fürs Kopffweh.

Weidner/ heißt der Hirſchfänger, oder Degen, ſo die Jäger zu tragen pflegen.

Wein/ iſt das alleredelſte, beſte und kräfftigſte Geträncke, ſo uns die Natur aus der Erden hervor bringet, und iſt nach denen verſchiedenen Landſchafften, darinnen er gebauet wird, unterſchiedlicher Art, Stärcke, Farbe, Geſchmacks und Geruchs. Die Trauben, wenn ſie reif worden, werden abgeſchnitten, in Zuber geſchüttet, darinnen geſtampfft, oder getreten, nachmals auf die Preſſe gebracht, und der übrige Safft ausgepreßt, mit einander in Fäſſer, die man nicht gantz füllen muß, gefaſſet, bis er vergohren oder verbraußt, alsdenn erſt die Fäſſer voll gemacht, der Spund zugeſchlagen, und der Wein eingekellert wird. Was aus dem Zuber von den Trauben, ehe ſie noch geſtampfft, oder getreten worden, von ſelbſt abläufft, wird der Vorlauff, und mit dem, was von den Treten abläufft, der Vorſchuß genennet, und iſt das beſte. Was ausgepreßt wird, heiſſet der Nachdruck, und dieſe müſſen bey dem Faſſen gleich unter einander gegoſſen werden, damit das gantz Gute nicht allein, und das Geringere auch nicht abſonderlich bleibe. Wenn die Trauben wohl ausgepreßt ſind, wird Waſſer auf die Hülſen gegoſſen, zur letzten

Preſſe,

Preſſe, und daraus wird **Lorcke / Lauer-** oder **Tröſter-Wein.** Der unvergohrne Wein heiſt **Moſt**; wenn er noch neu und nicht ausgelegen, **grüner Wein**; wenn er aber alt worden, ein **Ferne-Wein.** Was die Sorten der Weine anbelanget, ſo giebet es derſelben ſehr vielerley Arten, alſo, daß Plinius ſchon zu ſeiner Zeit deren 195. Geſchlechter erzehlet, und würde man ihrer heute zu Tage weit mehrere zuſammen bringen, wenn man ſolche nach denen Landſchafften, Arten der Trauben, dem Geſchmack, Erfindern, Würckungen ꝛc. betrachten wolte, welches wir aber allhier vor unnöthig erachten und halten.

Weinberg / iſt ein mit Wein-Reben angebauetes und bepflantztes Feld. Der Boden zu einem Wein-Acker ſoll nicht naß, nicht leimig, nicht ſteinig, auch nicht gar ohne alle Steine ſeyn, und iſt ein gelindes, trockenes, mit groben Sand oder Kies vermengtes Erdreich, hierzu das bekommlichſte, wiewohl ſolches nicht durchgehends gilt, und auf rauhen Schiefer-Bergen offt gute Weine wachſen. Wo dieſer Mängel einer vorhanden, muß man den zu verbeſſern, und das Waſſer durch Gräben abzuleiten, das ungeſchlachtete Erdreich mit beſſerm zu vermiſchen, oder zu verwechſeln trachten. Der auf einer Ebene gepflantzte Weinwachs bekömmt gar wohl, auf Hügeln aber und Höhen gedeihet er viel beſſer, inſonderheit, wenn ſie den Hang gegen Mittag haben, und den gantzen Tag von der Sonne beſtrahlet werden können, weil dieſe zu der Reiffe und Güte der Trauben das meiſte beytragen muß. Man ſoll ſich, ſo viel

möglich, hüten, Weinberge nahe an einem Wald anzulegen, weil ſich darinnen die dem Wein nachſtellende Thiere und Vögel aufhalten; auch nicht nahe an einem Moraſt, See oder Bach, weil die daraus aufſteigende Nebel der Wein-Blüthe gefährlich ſind; auch ſollen zwiſchen den Weinſtöcken keine Graſe-Flecken geduldet werden, weil ſie nach einiger Meynung den Reiff an ſich ziehen. Wo andere ſchon gepflantzet, und die Pflantzung wohl fortgekommen, da kan man ſicher nachfolgen. Die Beſtellung eines Weinberges erfordert eine fleißige und beſtändige Arbeit. Alſobald nach Lichtmeß fängt man an zu ſchneiden, wobey, was tüchtig Knotholtz iſt, zu **Schnittlingen** ausgeſondert, und zu **Fechſern** geleget wird. Zwiſchen Faſtnachten und Mit-Faſten, ſo bald das Wetter gut, wird **geräumet** / die Waſſer-Wurtzeln an den Stöcken abgeſchnitten, und der Berg **gemiſtet**. Bald nach Oſtern werden die **Pfähle geſtecket** / die Stöcke angebunden, und hierauf die **erſte Hacke** verrichtet. Nach Pfingſten wird die **erſte Heffte** gethan, und dabey das unnütze Holtz abgebrochen. Um oder kurtz nach Johannis wird dem Berg die **zweyte Heffte** gethan, dabey das unnütze Holtz, wie zuvor, mit Fleiß abgebrochen. Die **dritte Hackung** wird um Bartholomäi gethan, das reiffe Weinholtz verhauen, und hiermit die **Weinleſe** erwartet, bis dahin aber der Weinberg fleißig bewachet, damit ihm von Menſchen oder Thieren kein Schade zugefüget werde. So bald die Leſe vorbey, werden die **Pfähle ausgezogen** / und in

Hauf-

Hauffen ordentlich hingeleget, mit dem Sencken angefangen, und ſo lange fortgefahren, als es die Witterung geſtattet. Die noch übrige Zeit des Winters wird zum Schärffen oder Spitzen der Pfähle angewendet.

Wein Einſchlag geben / heiſſet ein mit Schwefel, Fenchel, und Korn-Blumen angenetztes Tüchlein, brennend in das Wein-Faß hängen, welches zu Zapffen gehet, oder nicht voll gefüllet iſt, wodurch es von dem Kaan, Moder und Anlauffen verwahret wird.

Weinen / ſagt man vom Weinſtocke, wenn im Frühling das Waſſer aus den abgeſchnittenen, oder ſonſt beſchädigten Reben träufft. Wenn man zu dem Schneiden keine ſcharffen Meſſer hat, und dahero das Holtz gebrochen oder geſplittert wird, ſo pflegen die Stöcke zu ſehr zu weinen, und alsdenn daſſelbige Jahr zurück zu bleiben. Wenn die Reben im Aufziehen beſchunden werden, oder ſonſten durch Stoſſen, Schlagen, ꝛc. Schaden leiden, ſo weinen ſie, und bekommen Grinde, welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

Wein-Eßig / wird entweder aus gutem unverdorbenen Wein, oder aus ſolchem, der einen Anſtoß bekommen, doch nicht gantz abgeſtanden, und alle Krafft verlohren, oder auch aus Wein-Hefen gemacht. Der erſte iſt der beſte, ſowohl in der Haußhaltung, als in der Artzney; und weil auch aus andern Feuchtigkeiten Eßig gemacht werden kan, hat man ſich wohl vorzuſehen, wenn er zu einem gewiſſen Gebrauch ſoll, daß man nicht

eines vor das andere nehme. Der Wein-Eßig kühlet, zertheilet den Schleim des Magens, und erwecket den Appetit, treibet den Schweiß, bewahret für der Fäulniß, widerſtehet dem Gifft, warm getruncken und wieder weg gebrochen; heilet gifftiger Thiere Biſſe, warm gemacht, und den Schaden damit gebähet, dienet auch in Peſt-Zeiten, ſtillet das hefftige Nieſen und Naſen-Bluten, wenn man daran riechet, lindert den alten Huſten, und ſtillet das Schlucken, wenn er getruncken wird, zertheilet das geronnene Geblüt, warm getruncken, und darauf geſchwitzt, hemmet allerley Blut-Flüſſe. Zu viel genoſſen, ſchwächet er das Geſicht, ſtumpffet die Zähne, macht mager, und ſchwächt die männlichen Kräffte.

Wein-Flecke/ ſind aus Kleidern zu bringen, wenn man Safft von einer Citrone nimmt, den Fleck offt damit beſtreichet, und es allemal wieder trocknen läſt, zuletzt es aber mit kalten Waſſer wieder abwäſchet, ſo werden die Flecke bald verſchwinden.

Wein-Laub/ oder die Blätter von dem Weinſtock, pfleget man im Auguſto und denen nächſt folgenden zweyen Monaten zu ſammlen, aufzutrocknen, und an einen ſaubern und trockenen Ort zu verwahren, weil es im Winter denen Kälbern, Melck-Kühen, Lämmer-Schaafen, Lämmern und Ziegen ein gar dienliches Futter iſt.

Weinleſe/ wird die Zeit genennet, da die reiffen Trauben von dem Stock abgenommen, und in die Kelter getragen werden. Die Weinleſer ſchneiden die Trauben mit Hippen von den Stöcken, nachdem

ſie

ſie vorher das Stroh, womit der Stock angebunden, abgeſchnitten, und ſollen ſich hüten, Wein⸗Blätter und andere Unreinigkeit mit unter die Trauben zu werffen. Wenn man einen Wein, der den gemeinen an Güte übertreffen ſoll, haben will, müſſen die beſten Trauben hierzu auserleſen, und beſonders gethan werden.

Wein⸗Rebe, heiſſet eigentlich ein Zweig von einem Weinſtock; insgemein aber wird es von dem gantzen Gewächs geſagt. Der Weinſtock iſt das edelſte unter allen Gewächſen, nicht zwar an Stamm und Holtz, welche ſehr gering und ſchwach, ſondern wegen ſeiner Frucht, die als ein ſonderbarer Seegen GOttes in der heiligen Schrifft geprieſen wird. Nach der innerlichen Beſchaffenheit ſind der Wein⸗Reben eine unzählbare Mannigfaltigkeit, die ſowohl von ihrer Eigenſchafft, als von dem Ort ihres Wachsthums herrühret. Sie ſind zwar zum Theil an ihrem Holtz und Blätter zu unterſcheiden; der mercklichſte Unterſcheid aber erſcheinet an den Trauben, welche groß und klein, mit Beeren dicht oder dünne beſetzet, an Farben weiß, grau, grün, gelb, ſchiel, roth oder ſchwartz ſind. Der Weinſtock hat auch in der Artzney ſeinen Nutzen; der Safft von Blättern und Gäbelein dienet wider die rothe Ruhr und Blutſpeyen. Das Pulver von den Reben in die Naſen gezogen, ſtillet das Naſen⸗Bluten. Das Waſſer, ſo im Frühling aus den abgeſchnittenen Reben träufft, insgemein Reben⸗Thränen genannt, iſt gut für den Stein, thut auch vortreflich gut in hitzigen und gifftigen Kranckheiten und

Fie⸗

Fiebern, treibt den Harn, und erhält das Geblüt in einem guten Temperament. Aeuſſerlich reiniget es die Augen, nimmt Flechten und Zitter-Mahle weg. Die Blätter mit den Gäbelein äuſſerlich auf die Stirn gelegt, lindern Kopff-Schmertzen, auf die Fußſohlen gebunden, oder ein Fuß-Bad damit gemacht, befördern ſie den Schlaff. Das Gummi, ſo ſich an den Weinſtock ſetzt, iſt gut für den Stein.

Weinſtein / iſt ein vermiſchtes Saltz, das ſich vom Wein abſondert, und an den Wänden des Faſſes anleget. Er iſt nach Beſchaffenheit des Weins weiß oder roth. Wenn er gut, ſo muß er ſchwer, dicht, hart, auswendig weiß, inwendig rauh, und wie mit Diamanten beſetzt, mit Hefen aber, oder andern Unreinigkeiten, nicht vermiſchet ſeyn. Dieſe Zeichen beſitzet meiſtentheils der Rheiniſche und Ungariſche, welcher letztere ſehr dünne fält. Der rothe Weinſtein wird ſtarck in Färbereyen, wie auch von den Müntzern und Goldſchmiedten, das Silber damit weiß zu ſieden, gebraucht; in der Artzney aber dienet er, nach den mancherley daraus bereiteten Stücken, vor vielerley Beſchwerungen.

Weiß im Ey / eine klare, helle und zähe Feuchtigkeit, ſo im Ey zunächſt an der Schaale liegt, den Dotter rings umher einſchließt, und von demſelben durch ein zartes Häutlein abgeſondert wird, welches den Dotter zuſammen hält, und da es von ſtarcker Bewegung des Eyes zerriſſe, das Ey zur Brut untüchtig macht. Das Weiſſe im Ey enthält ein ſehr gemäßigtes flüchtiges

ges Saltz, daher es äuſſerlich in Augen- und Wund-Salben gebraucht, auch ein Oel zu den Gelencken daraus bereitet wird.

Weiß-Fiſch/ dieſer Name begreifft verſchiedene Gattungen von Fiſchen, die insgeſamt Silber-weiſſe Schuppen haben, darunter ſind die Uckerley, die Plötzen, die Roth-Augen, it. die Güſtern und Flincken. Jene werden Spannenlang, haben einen breiten Bauch, etwas dicken Rücken, weiſſe Augen mit ſchwartzen Aug-Aepffeln, ſchwärtzliche Floß-Federn, und einen geſpaltenen Schwantz; Dieſe ſind den vorigen in allem gleich, nur daß ſie einen ſchmälern Bauch, ſpitzigern Rücken, und ein ſehr grätiges Fleiſch haben. Sie leichen beyde im May, und werden unter die geringſten Fiſche gezehlet.

Weiß-Wurtz/ wird auch Sigillum Salomonis genannt, weil die Wurtzel einem Siegel gleichet. Sie iſt zweyerley, die wilde, und die in Gärten; beyde Gattungen ſind entweder breitblätterig, und dieſe werden in der Artzney gebraucht, oder ſchmal-blätterig, und dieſe werden nicht gebrauchet. Die Blätter ſind oben Dunckel-grün, unten bleich-blau, und ſehr adrig. Neben den Blättern, kommen weißliche Blüthen, worauff grünliche Beere folgen, die zuletzt ſchwartz werden, und etliche Saam-Körnlein enthalten. Das wilde wächſt faſt auf eben die Weiſe, in Wäldern und auf Hügeln. Die Wurtzel wird ihrer reinigenden und zertheilenden Tugend wegen, in der Medicin genutzet.

Weitzen / iſt eine bekandte Feld-Frucht, ſo auf Halmen in Aehren aufwächſt, und ſtarcke weiß, oder roth-gelbe Körner ſetzt. Es ſind des Weitzens vielerley Gattungen; der weiſſe, röthliche, bartige und glatte. Der röthliche mit dem Barth iſt der gemeineſte, nimmt gegen die andern mit einem mittelmäßigen Boden vor lieb, kan Kälte und Ungewitter beſſer vertragen, und wird von dem Wild nicht ſo leicht angegriffen. Der Winter-Weitzen iſt der gemeineſte, der Sommer-Weitzen kömmt nicht überall fort. Uberhaupt erfordert der Weitzen ein fettes, feuchtes Land, das nicht ſandig oder ſteinig, auch nicht ſtaubig ſey; und einen durch Düngen und Pflügen wohlbeſtellten Acker. Er wird bald nach Bartholomäi geſäet, wenn Zeit und Wetter füglich, ſonſt aber um Creutz-Erhöhung. Im vollen Mond ſoll er Nachmittag, im neuen Mond aber Vormittag geſäet werden. Die Graupen und Grütze, ſo aus dem Weitzen gemacht werden, ſind angenehm im Geſchmack, und geben eine gute Nahrung. Aus dem Weitzen-Maltz entweder allein, oder mit etwas Gerſten verſetzt, werden mancherley Biere gebrauet, die insgeſamt weiß, eines lieblichen Geſchmacks, nahrhafft ſind, wärmen, und den Durſt beſſer ſtillen, als braunes Gerſten-Bier, darneben aber die Bruſt beſchweren, und den Stein und Gries mehren ſollen. Der Brandtewein aus Weitzen-Schrot abgezogen, iſt lufftiger und angenehmer, als der gemeine Korn-Brandtewein. In der Artzney wird das Mehl trocken und warm [au]fgelegt, Geſchwulſten zu erweichen, und die poda-

podagriſchen Schmertzen zu ſtillen. Wenn ein Waſſerſüchtiger bis an die Bruſt mit trockenen Weitzen beſchüttet wird, ſoll ſich das Waſſer verziehen. Die Kleyen reinigen das Haar, und benehmen die Schuppen des Haupts, wenn ſie gewärmet, und das Haupt damit abgerieben wird.

Wels/ iſt einer der gröſten Strom-Fiſche, ſeine Haut iſt ſchwärtzlicht, und dabey glatt oder ſchlipfferig, zuweilen auch mit danckeln gelben Flecken eingeſprenget, der Kopf iſt groß, das Maul weit, mit vier Bärthen, die Kinnbacken ſind voll ſcharffer Zähne, den Raub deſto feſter zu halten. Sonſt hat er ſehr kleine Augen, von Farben weiß, mit einem ſchwartzen Apffel, und neben den Augen ein paar Cirri, wie Hörner. Der gantze Bauch iſt gelblicht, der Floß-Federn ſind ſieben, und auf jedweder Seite vier Kieffen. In dem Oder-Fluß fänget man zuweilen Welſe, die zwey oder auch mehr Ellen lang ſind. Er füllet ſeinen Bauch mit kleinen Fiſchen ohne Unterſcheid an, auch ſchonet er der groſſen nicht, die er bezwingen kan. Er leichet im Junio, und wird ſonderlich in der Oder faſt das gantze Jahr durch mit dem Netz und mit der Angel gefangen. Sein Fleiſch iſt fett, weich, ſchlipfferig, und nicht ohne Unrath, alſo, daß man es nicht unter die geſundeſten Speiſen rechnen kan, von Geſchmack aber iſt es gut, und daher nahrhafftig, inſonderheit die jungen, welche noch nicht drey Pfund haben: die gar groſſen aber ſind hart daulich, und dem Rind-Fleiſch gleich; die jungen ſiedet man meh-

rentheils

rentheils ab, aus einer gelben und gewürtzten Brühe mit Peterſilge, wie die Aalen und Qvappen; von den groſſen iſt der Schwantz ſehr beqvem zum Braten, und das Vörder-Theil zum Kochen.

Welſche Bibenelle / iſt ein Heil-Kraut zweyerley Gattung. Die kleine hat zarte, rauche, braun-rothe Stengel, kleine eingekerbte Blätter, und auf den Gipffeln Caſtanien-braune Kölblein, darinnen ein gelbliches Blümlein. Die Wurtzel iſt röthlich, hart und zuſammenziehend. Die groſſe wächſt höher, hat groſſe, glatte, tiefgekärbte Blätter, Caſtanien-braune Blümlein, ſo Doldenweiſe erſcheinen. Beyde werden in Gärten gepflantzet, und blühen im Mayen; ſind ein Wund- und Lungen-Kraut, dienen in der Schwindſucht, und allerley Bauch-Flüſſen. Aeuſſerlich ſtillet ſie das Blut. Das deſtillirte Waſſer, wie auch das Pulver von der Wurtzel, mit Roſen-Zucker, werden wider die Schwindſucht gelobet, nicht weniger der Syrup aus dem Safft.

Wendehals / iſt ein kleiner Vogel, etwas gröſſer als eine Fincke, und wird unter die Agelaſter Geſchlechte gerechnet; er iſt gut zu eſſen, und führet ein flüchtiges Saltz, iſt auch gut wider die ſchwere Noth.

Wenden / iſt eine Acker-Arbeit, welche gleich nach der Erndte vorgenommen, und der gebrachte Acker mit dem Pfluge zum andernmal umgeriſſen wird, welches Umreiſſen man alſo Wenden heiſſet. Iſt der Acker nach dem Brachen nicht ſehr bewachſen, kan man die Mühe erſparen, und darff ihn nur rühren. Man thut es

deß-

deßwegen, daß die Quecken in dem gebrachten Acker, gantz zerriſſen werden, und nicht wieder zu Kräfften kommen, noch den Acker zähe machen können; denn ſonſt würden im Rühren zu groſſe Erd-Schollen verbleiben, welche wegen ihrer Gröſſe mit dem Egen nicht würden zu zwingen ſeyn.

Wenden/ iſt eine Hauß-würthliche Arbeit, da das ausgeſchüttete Getrayde auf denen Schütt-Korn- oder Getrayde-Böden mit denen Korn-Schauffeln fleißig umgeſtochen und umgewandt wird. Es muß dieſes wenden deßwegen geſchehen, damit das Geträyde, wie ſonſten leichtlich zu geſchehen pfleget, nicht auf einander erwärme, müchzend werde, und verderbe, ſonderlich, wenn das Korn in der Blüthe iſt, oder zu körnen anfängt, weil ſich alsdenn am erſten die Würmer darinnen zu zeugen pflegen. Das neu-ausgedroſchene Geträyde, ingleichen auch zur Zeit der Korn-Blüthe, ſoll man wöchentlich zweymal, auſſer dieſem aber nur einmal wenden.

Werben/ heißt insgemein ſich um etwas bemühen, da man trachtet, es zu erlangen: Heiſſet auch eine Perſon zur Ehe begehren, und in ſolchem Verſtande iſt ein Werber oder Freywerber ein vertrauter Freund, der von dem Freyer abgefertiget wird, um die Perſon, dahin er ſeine Zuneigung gerichtet, bey ihren Eltern oder Vormunden, oder bey ihr ſelbſt, anzuhalten.

Werffen/ heiſſet bey der Falcknerey, den Vogel von der Hand auf den Raub fliegen laſſen Wird auch von allerhand Vieh geſagt, wenn es

ſeine Jungen ableget. Hunde von einem Wurff ſind die zugleich geworffen worden. Verwerffen heiſſet, wenn die Frucht unzeitig kömmt.

Wermuth / wird getheilet in Römiſchen, Pontiſchen und Garten= oder gemeinen Wermuth. Dieſer letztere wird am meiſten in der Artzney gebrauchet, und iſt wegen ſeines bittern und ſtarcken Geruchs überall ſattſam bekandt. Er hat ungemein viele Tugenden, und wird in den meiſten Kranckheiten gebraucht, wo nicht das Kraut ſelber, dennoch die daraus bereiteten herrlichen Medicinen, die man in den Apothecken findet: Solche ſind das Waſſer, der Syrup, der Zucker, die Eſſentz, der Spiritus, die Küchlein, das Oel, der Extract und das Saltz, welche alle ſehr vielfältig gebraucht werden. Wegen ſeiner herrlichen Tugenden macht man auch Wermuth=Wein und Wermuth=Bier daraus: Jngleichen wird davon ein ſchöner grüner bitterer Magen=Brandewein gemacht. Der Pontiſche, ſonſt auch Welſcher oder auch Römiſcher Wermuth genannt, wird in Gärten beſonders gebauet, da der andere gemeine vor ſich wächſt. Er kömmt in der Würckung mit dem gemeinen überein, nur daß er feiner, zarter an Blättern, und nicht ſo bitter vom Geſchmack iſt.

Wermuth=Bier / wird auf unterſchiedene Art gemacht; einige thun den Wermuth in die Bier=Fäſſer, und laſſen das Bier zugleich damit vergähren, andere ſtreiffen die Blätter und Knoſpen von den trockenen Stengeln ab, binden ſie in ein ſauber Tüchlein, hängen ſie zum Spunde hin=

hinein in das Bier, und ſchlagen oben das Fäßgen mit einem Spund fein dichte zu, daß kein Brodem heraus kan. Noch andere legen den Wermuth im Brau-Hauſe in einen Kübel, gieſſen warm Bier darauf, decken es wohl zu, und wenn es zeitigt, geben ſie ihm Hefen; ſie laſſen den Wermuth darinnen liegen, und wohl durcheinander vergähren; darnach füllen ſie das Bier in das Faß, darinnen es bleiben ſoll, legen weiſſe Häſel-Späne dazu, und laſſen es noch einmahl aufſtoſſen. Etliche laſſen Wermuth in der Würtze bis auf den dritten Theil einſieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und laſſen die eingekochte Würtze mit ſo viel Bier ſieden, als ſie deſſen zu machen verlangen.

Wermuth-Wein / wird bereitet, wenn man in ein Fäßlein eine Lage wohl ausgewäſſerter und wieder abgetrockneter Hagen-Büchener Hobel-Späne, darnach eine Lage Kraut, wieder eine Lage Späne und Kraut darauf, bis an die Helffte des Fäßleins thut, guten Preß-Moſt darüber geußt, und es alſo ſtehen läßt: oder, wenn man das Kraut in Moſt ſiedet, bis das dritte Theil eingeſotten, und fleißig ſchäumet, ſodenn über Nacht ſtehen läſſet, des folgenden Tages durch einen Sack in ein Fäßlein lauffen läßt, und zwey- oder dreymal ſo viel friſchen Moſt darzu thut; oder, wenn man das Kraut in einem ſchmalen Säcklein in den Moſt hänget, bis er den Geſchmack an ſich gezogen. Wermuth-Wein zum erſten Trunck bey der Mittags-Mahlzeit genommen, ſtärckt den Magen und die Leber, macht Luſt zum

Eſſen, und bekömmt wohl in Fiebern, Waſſerſucht und Scharbock. Wenn er aber des Morgens genommen wird, nimmt er den Kopff ein, und macht dumm, träg und ſchläffrig.

Weſpe / iſt ein Ungezieffer, den Bienen an Geſtalt und Gröſſe gleich, nur daß ſie einen ſchlanckeren Leib, nach der Quere braun und gelb geſtreifft, haben. Sie ſind auch mit einem Stachel verſehen, wie die Bienen, hurtiger im Flug, aber unſauber, weil ſie nicht vom Safft der Blumen, ſondern vom Raube leben, und auf Fleiſch fallen, auch die Fliegen freſſen. Im Herbſt greiffen ſie das Obſt an, ſonderlich die ſüſſen Birnen, und wiſſen das beſte auszuſuchen. Wenn ſie ſich in die Bienſtöcke dringen können, freſſen ſie ihnen viel Honig weg. Sie bauen wie die Bienen, auf den Böden unter den Dächern, ihr Gewebe iſt dunckel-grau, leer, und giebt auch kein Wachs. Einige derſelben bauen in die Erde, und haben nur ein Loch zu ihrem Ausgange. Ihr Stich hat etwas gifftiges, und ſchmertzet ſehr, macht Geſchwultzt und Röthe. Solche zu vertreiben, kan man Gerſten-Mehl mit Eßig, oder zerſtoſſene Feld-Pappeln, oder Lohr-Oel, oder Honig und Eßig, mit Saltz auflegen. Wenn man die Weſpen tilgen will, muß man ein naſſes und kaltes Wetter erwarten, da ſie in die Neſter zuſammen kriechen, mit welchen ſie abgenommen, und in ſiedendem Waſſer erſäufft, oder die Löcher damit voll gegoſſen, und ſie alſo erſticket werden können.

Wetter-Hauffen/ heiſſen die kleinen Schöber, darein das durch die Mähder, abgehauene und gedörrte, oder zu Heu gemachtes Gras, bey veränderlicher Witterung, und da man ſich eines Regens beſürchtet, geſetzet wird, damit, wenn es ja regnen ſolte, der Regen nicht das in der Breite liegende Heu durchaus, ſondern nur die äuſſere Flächen der Wetter-Hauffen naß machen möge. Bey ſchönem und beſtändigen Heu-Wetter pfleget man nicht leicht Wetter-Hauffen zu machen, ſondern das abgedörrete Gras aus der Breite ſogleich in die Flatſchen, (Heu-Scheiben oder Schöber-Flecke,) zu ſtreuen, und aus dieſen die groſſen Schöber zu ſetzen.

Wetter-Rößlein/ Venediſches, wird allein in Gärten unterhalteu, hat zackigte und zache Stengel, in viel Theile zerſchnitten, dunckel-grüne und gekerbte Blätter, weißlichte und Purpur-rothe Blumen, welche ſich ein paar Stunden Vormittage ſehen laſſen, hernach aber wieder ſchlieſſen. Auf ſelbige folgen weiſſe Bläslein, darinnen haarige Knöpfflein enthalten, ſo mit ſchwartzen Saamen angefüllet.

Wetzſtein-Stein/ ſiehe Schleiff-Stein.

Weyhrauch/ iſt ein bleich-gelbes, hartes und durchſichtiges Hartz, das theils aus kleinen Körnern, theils etwas groſſen Stücken beſtehet, einen bittern Geſchmack, und guten Geruch hat. Der Baum wovon es geſammlet wird, wächſt in Arabien, er iſt aber bey uns unbekandt, weil die Mohren keinen Fremden gerne dazu laſſen. Die Sammlung geſchiehet im Frühling, da die Rin-

de des Baums geritzet, und um denſelben Matten ausgebreitet werden, damit das abflieſſende Hartz darauf falle, und nicht unrein werde. Die Materialiſten zehlen deſſen verſchiedene Sorten. Der beſte muß fein, auserleſen, von runden, weiſſen, groſſen und wohlriechenden Körnern ſeyn, und den Speichel im Munde weiß färben. In der Artzney wird er, ſeiner trocknenden und zuſammen=ziehenden Krafft wegen, ſowohl innerlich als äuſſerlich, bey vielen Zufällen gebrauchet, abſonderlich zum Räucherwerck. Man bereitet in den Apothecken davon einen Safft, eine Lattwerge, und abſonderlich ein köſtliches Oel.

Weyhrauch=Rinde/ jedoch fälſchlich alſo genannt, iſt eine unanſehnliche braune Rinde, oder Schale, die aus Indien kömmt, und allda von einem Baum geſchelet wird. Sie wird meiſtentheils zum Räuchern gebraucht, und wenn ſie nur einen guten Geruch hat, ſo iſt ſie ſonderlich beliebt. Einige halten ſie vor rothen Storax.

Wicken/ iſt eine Hülſen=Frucht, hat runde Blättlein, deren zehen bis zwölffe Paar=weiſe gegen einander am Stiele ſitzen, trägt blaue oder Purpur=farbene Blüthen, aus welcher rauhe platte Schoten kommen, in welchen der Saame an platten ſchwartzen Körnern liegt. Die Saat=Wicken ſind an Orten, wo wenig Wieſe=Wachs iſt, ein nützliches Gewächs, werden im Mertzen bey abnehmenden Monden in die Brach=Felder geſäet, allein, oder mit Haber vermiſcht, und grün abgemähet, ehe ſie körner, müſſen wohl austrocknen, ehe ſie eingeführet werden. Sie geben ein treffliches

Fut-

Futter für Pferde und Ochſen. Der Boden mag nur mittelmäßig, jedoch aber wohl gearbeitet ſeyn, und ſo bald das Kraut abgemähet, wieder umgepflüget werden, ſo kan er auf den Herbſt zur Winter-Saat dienen, weil die Stoppeln das Land beſſern. Die Körner ſind für Tauben und Hüner ein gutes Futter, darnach ſie fleißig legen. Die **wilden Wicken** wachſen ungebaut, und ſind dreyerley: Die **Zaun-Wicken** ſteigen an Hecken und Zäunen auf. Die **Vogel-Wicken** haben viel blaue Blumen. Die **wilden Wicken** mit rauhen Schoten, **Krock** genannt, wachſen unter Korn und Gerſten als ein Unkraut.

Wiede / iſt ein höltzernes Band, welches von jungen und zähen Ruthen des Haſel-Strauchs, einiger Arten Weiden, des Faulbaums, und anderer Sträucher, die ein zähes und faſeriges Holtz haben, gemacht, und zuſammen gedrehet wird. Die Gärtner brauchen Wieden, die Bäume an die Pfähle und Geländere, oder Spaliere anzuhefften, die Holtzhacker ihre Reiß-Bunde damit zuſammen zu binden; ſie werden auch ſonſten in einer Haußwirthſchafft, zu Befeſtigung ein und anderer Dinge, mit Nutzen gebrauchet. Das Wieden-Schneiden, wenn es unordentlich vorgenommen wird, wie es gemeiniglich zu geſchehen pflegt, iſt eine Holtz-Verwüſtung, und dahero in denen Forſt-Ordnungen in ſo weit verboten, daß ſich niemand unterſtehen ſoll, ohne des Holtz-Förſters Vorwiſſen, und beſchehene Anweiſung, Wieden abzuſchneiden.

Wiedehopff/ iſt ein von Federn ſchöner Vogel, gelb-bräunlich am Leibe, an den Flügeln und am Schwantz ſchwartz und weiß, dichte geſchäckt, mit einer groſſen roth und weiſſen Krone auf dem Kopff, die er im Sitzen oder Gehen ausbreitet, im Flug aber hinterwerts niederleget. Doch iſt er daneben ein unflätiger Vogel, weil er ſein Neſt, welches er in hole Bäume bauet, von garſtigen Koth zuſammen trägt, und weil er daher übel riechet, iſt er darüber zum Sprüchwort worden, daß man ſagt: **Er ſtinckt / wie ein Wiedehopff.** Er nähret ſich von Würmern, Ameiſen, Raupen, und andern Ungeziefer, brütet insgemein vier Junge aus, und zeiget durch ſein Geſchrey die Aenderung des Wetters an, die er bald empfindet. Er kömmt im Frühling am ſpäteſten, und ziehet zeitig wieder weg, oder ſchläfft, wie andere wollen, den Winter durch. In der Artzney dienet die Brühe von dem Fleiſch wider die Colic, und die Federn auf den Kopff gelegt, lindern die Haupt-Schmertzen.

Wiedergang / thut ein Hirſch, auch ein Haaſe, wenn er auf einer hingegangenen Spuhr wieder zurück gehet.

Wiederkauff iſt, da dem Verkäuffer frey ſtehet, die Sache, die er verkaufft hat, über eine beſtimmte Zeit, und nach Erſtattung der nutzbaren noch verhandenen Verbeſſerung, um denſelben Werth wieder an ſich zu kauffen.

Wiederthon / gülden Wiederthon / iſt eine Art Mos, mit niedrigen, gelben, ſubtilen Stengeln, Blätlein und Blümlein; es wächſt

an ſteinigen und ſandigen Orten, auf Bergen, und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauren; das gantze Kraut iſt dem Frauen-Haar, und der Mauer-Raute, an Kräfften gleich, wird auch von etlichen wider die Zauberey gebraucht.

Wiederwachs/ iſt bey dem Forſt, wenn ſowohl durch den Saamen, und deſſen Auflug, als auch vermittelſt der Sommer-Latten, ſo an abgehöltzten Stöcken ausſchlagen, die abgetriebenen Höltzer aufs neue zum An- und Aufwachs gebracht werden. Wo der bloſſe Anflug nicht genug thut, ſoll der Wiederwachs, durch Ausſäeung des wilden Saamens, befördert werden. Es dienet auch zu deſſen Beförderung, daß, nach Gelegenheit des Orts, tüchtiges Holtz zum Wiederwachs erwählet, daß die Gehäue ordentlich abgetheilet, daß der junge Wiederwachs für dem Vieh wohl bewahret, und endlich, daß er nicht zu jung, und vor gehöriger Zeit angegriffen, und wieder abgetrieben werde.

Wiege/ iſt ein aus Holtz auf vielerley Art zuſammen geſetztes kleines Kinder-Bette, auf zwey hohen ausgeſchweifften Waltzen ſtehend, und auf beyden Seiten mit höltzernen Knöpffen verſehen, worein die Kinder gelegt werden, daß ſie da ſchlaffen und ruhen ſollen; und damit ſolches deſto eher geſchehe, wird die Wiege hin und wieder beweget. Unter die Wiege gehöret ein von höltzernen Brettern zuſammen geſetztes breites Creutz, worauf die Wiege geſetzt wird, damit ſie wegen Ungleichheit der Dielen in den Stuben, bey dem Hin- und Wiedergehen, nicht knarre, und die Kin-

der dabey im Schlaf beunruhige. Uber dem Haupt wird ein Spriegel geſtellt, und ein Wiegen-Tuch drüber gebreitet, die Wiege zu bedecken. Ubrigens iſt es ein alter Aberglaube einiger Weiber, da ſie in den wunderlichen Gedancken ſtehen, es könne das Kind nicht ruhen, wenn es in die Wiege gelegt würde, die vorher wäre ledig geponet worden; ingleichen, wenn ſie vermeynen, es wäre dem Kinde nicht gut zum Schlaffen, wenn man jemand etwas zu lange über die Wiege; ingleichen, wenn etliche Weiber nicht zulaſſen wollen, daß ihrer zwey zugleich an einem Kinde wiegen, weil es deßwegen nicht ruhen könte.

Wieſe/ iſt ein Feld, darauf Gras wächſet und Heu gemacht wird. Die Alten haben den Wieſen vor dem Acker den Vorzug gegeben, weil ſie der Vieh-Zucht zu ſtatten kommen, weniger Wartung erfordern, weniger Gefahr unterworffen, auch keinen Zehenden geben, es wäre denn ein zehendbarer Acker zur Wieſe gemacht worden. Trockene Wieſen geben ein geſundes, reines Gras; feuchte, ſo einen wäßrigen Boden, und verborgene Qvellen haben, oder dem Uberlauf eines Bachs unterworffen, haben geringer Gras, und viel Beſchwerlichkeiten: Die geringſten ſind, die einen ſumpffigen Grund haben, oder mit Anhöhen umgeben, wie in einem Keſſel liegen, weil ſie ſaures und grobes Futter geben. Die beſten ſind die flachen, ſonderlich, wenn ſie im Frühlinge durch den Austritt eines Fluſſes überſchwemmet, oder durch Waſſer-Leitungen nach Belieben gewäſſert werden können. Niedrige und feuchte Felder werden

den am beſten zu Wieſen gelaſſen. Will man ein Feld zu Wieſen zurichten, muß alles Geſträuch mit der Wurtzel ausgereutet, alle Steine ausgeworffen, durch offt wiederholtes Pflügen der Grund rein und mürbe gemacht, wenn es seyn kan, gedünget, im Frühling guter Klee-Saame mit Haber, oder Vogel-Wicken vermiſcht, darein geſäet, wohl geeget, und mit Waltzen fein gleich geebnet, und der Haber, wenn er reiff, abgemähet werden, da denn die Stoppeln dem Boden einen neuen Dünger geben, und das Wachsthum des Graſes ſtattlich befördern. Eine fruchtbare Wieſe kan zweymal, theils Orten auch wohl dreymal gemähet werden. Wenn eine Wieſe bemoſet, beſtreue man ſie mit Seiffenſieder-Aſche, oder mit dürrem klein-geriebenen Hüner- und Tauben-Miſt, oder überfähret ſie mit eiſernen Egen oder Rechen, oder hebet die Waſen auf, ſchläget ſie zuſammen, und verbrennet ſie.

Wieſel/ iſt eine Art Thiergen, ſo ſich an, und in den Häuſern, alten Mauren und Gebäuden, auch in Erd-Klüfften aufhält. Sie ſind unterſchiedlich von Farbe, und faſt den Mardern gleich formirt, jedoch noch kleiner und länger, als jene, können auch etwas auf die Bäume ſteigen, aber lange nicht ſo, als die Eichhörnigen. Ihre Nahrung iſt meiſt Mäuſe, deren Jungen ſie ſehr nachtrachten. Sie ſaugen auch wohl denen Hünern die Eyer aus, wie ſie denn auch der Vogel Eyer nicht verſchonen, und die jungen Vögel verzehren. Auf den Alpen beiſſen ſie die Kühe in die Euter, welche, wenn ſie davon aufſchwellen, geheilet wer-

den, ſo man ſie mit dem Wieſel-Fell anreibet. Die Alten tragen ihre Jungen, im Nothfall, im Munde nach dem Loche zu: tragen auch ſolche offt weiter fort, wenn ſie ſich an einem Ort nicht ſicher befinden. Das Blut von einem Wieſel friſch aufgefangen, und bis 2. Unzen ſchwer eingenommen, wird als eine bewährte Artzney wider die fallende Sucht gerühmet, ingleichen ſeine Aſche, wenn es in einem Topff gebrannt wird, oder das Gehirn gedörret, und in Eßig; oder auch die Leber, ohne die Galle, drey Tage nach einander in einem gehörigen Trunck eingenommen.

Wieſen-Kümmel/ wächſt überall bey uns auf den Wieſen. Der Saamen wird allein gebraucht, in Küchen und Apothecken; iſt klein, länglich, geſtreifft, und etwas gekrümmt, und ſiehet bräunlich, hat einen ſcharffen Aromatiſchen Geſchmack, einen guten Geruch, und kömmt im Junio und Julio zu ſeiner Zeitigung. Er ſtärcket den Magen, das Haupt und Gedächtniß, zertheilet auch hauptſächlich die Winde und Blähungen im Leibe.

Wieſen-Raute/ iſt dreyerley, die groſſe, kleine, und mit eckigen Schoten. Sie wächſt an Wieſen und Waſſer-Gräben, und hat faſt Blätter wie der Coriander. Man hat ſie in den Apothecken, und das Kraut wird ſowohl innerlich wider die Leber- und Nieren-Kranckheiten, als auch äuſſerlich zur Heilung der Wunden gebraucht.

Wieſen-Schleppe/ oder **Wieſen-Hobel/** iſt ein Werckzeug, womit man die Maulwurffs-Hauffen und Erd-Schollen auf denen Wieſen zerbricht

bricht und gleich machet. Es beſtehet aus dreyen groſſen und ſchweren, von Eichen-Holtz, faſt dreyeckigt gearbeiteten Blöchern, welche an beyden Enden durch zwey aufgenagelt- oder aufgeſchraubte Balcken in gewiſſer Weite von einander gehalten werden, und an den Vörder-Theilen ſcharff ſind, ihre behörigen Dienſte zu thun. An dem vörderſten Bloch ſind zwey eiſerne Hacken befeſtiget, daran die Ortſcheite gehänget werden, wenn man die Pferde vor die Schleppe ſpannet. Das Wieſen-Schleppen geſchiehet im Martio und April, nachdem die Wieſen geräumet, und vorhero etwas beregnet worden.

Wild / heiſſet das jagtbare Vieh, welches in den Wäldern ſich aufhält. **Wild-Bahn** aber wird der Ort genennet, da das Wildpret gehäget wird, und bey Leib- und Lebens-Straffe verboten iſt, keines von demſelben zu ſchieſſen.

Wild-Acker / iſt ein Stück Feld, welches in einem mit Wild wohl verſehenen Wald oder Heyde, oder auch in einem Thier-Garten, ordentlich beſtellet, und vor das Wild mit allerley Geträyde und Feld-Früchten, als Weitzen, Erbſen, Haber und Wicken, Kraut und Rüben, beſäet und bepflantzet wird. Ein ſolcher Acker ſoll von guten gewüchſigen Grund und Boden, und wo möglich, an dick verwachſenen Behältniſſen gelegen ſeyn, damit das Wild gute Sicherheit, Ruhe und Friede vor vielem Geſchrey, Schieſſen, Platzen, und Hunde-Jagen habe.

Wild-Bahne oder **Wild-Fuhre** / iſt ein, mit richtigen Grentzen, umſchloſſenes Forſt-Re-

vier, da das Wild gehäget, und deſſen Bahne, oder Wechſel und Stege ungehindert gelitten und erduldet werden. Hierunter wird nicht allein der Wald verſtanden, ſondern es erſtrecket ſich auch weiter auf die umliegenden Felder und Wieſen, wo das Wildpret ſeine Nahrung, Wege und Stege, unverwehret haben muß, da ihm gleichſam eine freye Bahne, ohne jemands Hinderniß, vergönnet wird. Inſonderheit wird nicht unbillig in ſolchen Wäldern, zum wenigſten währender Satz-Zeit, alle Verſtöhrung des Wildes, ſo durch Vieh-hüten, Holtz abhauen, Laub ſtreiffen, Streu rechen, Pültze und Beere ſuchen, und dergleichen Unfug mehr, verurſachet wird, verboten, weil ein Stück Wild, ſo es in der Satz-Zeit verſtöhret wird, erſchrickt, und aufſpringet, und dadurch ſich leicht einen ſolchen Schaden thut, daß es crepiren muß.

Wild-Kalb/ iſt ein jung Stück Wild oder Hindin im erſten Jahr, alſo genennet.

Wildpret/ wird genennet das Fleiſch von den wilden Thieren.

Wild- oder Kruch-Elſter/ ſiehe **Neuntödter.**

Wilder Ampffer/ ſiehe **Grind-Kraut.**

Wilde Erbſen/ iſt ein Kraut, welches auf dem Felde unter dem Geträyde wächſet. Seine Stengel, welche anderthalben bis zwey Schuh lang werden, ſind eckig und ſchwach, und liegen auf der Erde herum. Die Blätter ſind länglicht, etliche einfach, die andern aus mehrern Blättern zuſammen geſetzet, und haben alle mit einander

forne

forne am Ende kleine Gäbelein. Die Blüthen kommen aus den Winckeln, zwiſchen den Blättern und Stengeln heraus, und ſitzen auf kurtzen Stielen; ſie ſehen, als wie die andern Hülſen-Früchten, ſind weiß, und ſtecken in ſpitzig-zerſchnittenen Blumen-Kelchen. Wenn die Blüthen vergangen, ſo folgen darauf Schoten, aus zwey Schalen beſtehend, die fünff oder ſechs Saamen-Körner beſchlieſſen, welche in der Dicke kleiner Erbſen, und ſchier gantz rund ſind, auch eine dunckel-gelblichte Farbe haben. Dieſer Saame reiniget, hält an, zertheilet, und macht zeitig.

Wild-Feuer / ſiehe **Noth-Feuer.**

Wilde Fiſcherey / begreifft alle Fiſchreiche Ströhme, Flüſſe, Bäche, Seen, Lachen und Dümpel, welche nicht wie die Teiche und Canäle beſetzt werden dürffen, hingegen aber auch nicht ſo, wie dieſe abgelaſſen werden können. Damit die wilden Fiſche-Waſſer nicht zur Unzeit und ohne Maas gefiſchet, und endlich verödet werden mögen, haben ſorgfältige Obrigkeiten wohl-eingerichte Fiſch-Ordnungen ausgehen laſſen, und alſo dergleichen Mißbrauch vorzukommen und abzuſtellen geſucht. Wer wilde Fiſchereyen zu kauffen Luſt und Gelegenheit hat, mag ſich vorhero erkundigen, worinnen ſolche beſtehe: Ob in Seen, oder Flüſſen, Bächen, Lachen oder Dümpeln? Was vor Sorten und Arten von Fiſchen darinnen befindlich? Ob Aale, Hechte, Pärſche, Karpffen, Aalraupen, Göſen, oder Jeſten, Forellen, Schmerlen, Elritzen, Gründlinge, und dergleichen? Ob auch Krebſe darinnen vorhanden? Ob

in

in denen Flüſſen und Bächen an beyden Ufern, oder nur zur Helffte, zu fiſchen? Wie weit die Fiſcherey in Flüſſen und Bächen gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unſtrittig? Wie hoch die wilde Fiſcherey jährlich zu nutzen, und ob darauf ein Fiſcher gehalten werden müſſe? Und was er zu Lohn bekomme? Ob denen Unterthanen ein gewiſſer Diſtrict zu befiſchen zugelaſſen, jedoch ohne Ausſchlieſſung des Eigenthums-Herrn, und hingegen gewiſſe Gehäge reſerviret ſeyn.

Wilde Hecken/ ſiehe Hecken.

Wilde Kreſſe / iſt eine Gattung des Lepidii, oder ein Kraut, welches Stengel treibet, zu einen bis anderthalben Schuh hoch, die ſind zart, und ſtoſſen ſehr viele dünne Seiten-Zweiglein von ſich. Die erſten und unterſten Blätter ſind lang, und etwas breit, ausgezackt, und ſitzen an langen Stielen. die oberſten aber, die an den Stengeln und andern Zweiglein zu befinden, ſind klein und ſchmal, forne zugeſpitzt, und ſehen aus wie die an der Linaria, oder als wie Gras, und haben keine Stiele, ſind auch nicht ausgezackt. Die Blüthen ſtehen oben an den Zweigen, ſind klein und weiß, eine jede beſtehet aus vier Blätterlein übers Creutz geſtellet. Wenn dieſelbigen verfallen ſind, ſo folget nach ihnen eine Frucht, die iſt wie ein Spieß-Eiſen geſtaltet, und theilet ſich in zwey Fächlein, darinne dünne, länglichte Saamen liegen; die Wurtzel iſt lang, nicht eben gar zu dicke und holtzig, inn- und auswendig weiß. Das gantze Gewächs hat einen ſcharffen Geſchmack, als wie die Kreſſe. Es wächſt an

Mauern und an ungeſchlachteten Orten, abſonderlich in warmen Landen. Die Botanici erziehen es in ihren Gärten. Es führet viel Oel, und Sal eſſentiale. Es reiniget, eröffnet, zertheilet, dienet zum Scorbut, treibt den Urin, und der Weiber Monats-Blum, iſt gut in Verſtopffung der Miltz, wenn es abgeſotten gebrauchet wird. Man legt es auf den Biß eines tollen Hundes, deſſen Gifft zu zertheilen. Die Wurtzel iſt gut zu den Zahn-Weh-Tagen, und heilet auch die Raude.

Wilder Mohn/ ſiehe Klapper-Roſen.

Wilder Poley/ ſiehe Ackermüntz.

Wilde Raute/ ſiehe Erdrauch.

Wilde Roſen/ ſiehe Feld-Roſen.

Wilder Roßmarin/ ſiehe Porſch.

Wilder Saffran/ ſiehe Saffran.

Wild Fleiſch/ faul Fleiſch/ wächſet gewöhnlich denen Pferden in denen Wunden und offenen Schäden, wenn ſolche zu lange offen geſtanden, und keine reinigende Artzney-Mittel gebraucht worden. Das wilde Fleiſch wächſet gantz über den Schaden heraus, ſiehet dem andern geſunden Fleiſch nicht gleich, und iſt unempfindlich. Dieſes muß man heraus ſchneiden bis auf das lebendige, wofern es die Adern, oder das Haarwachs, nicht verhindern; hiernächſt ſoll man den Schaden ein wenig conteriſiren, jedoch ohne Schaden der Adern und des Haarwachſes, alsdenn des Pulvers von Eiter-Neſſeln darein ſtreuen, Hanffwerck durch Eyerdotter gezogen, darauf binden, und drey Tage alſo liegen laſſen,

denn ſoll man nachfolgendes Pulver darauf ſtreuen: Nimm ungelöſchten Kalch, ſechs Hände voll, ſchwartze Muſcheln vier Hände voll, ſtoſſe es unter einander, und vermiſche es mit Kinds-Harn zu einem Teich, und laß denſelben in einem Back-Ofen gantz hart backen, hernach mache es zu Pulver. Wenn das gute Fleiſch wieder anfängt zu wachſen, ſoll man den Schaden mit Schwein-Fett ſchmieren, oder Hänfenwerck durch Milch-Raum ziehen, und darauf legen. Oder, nimm Grünſpan und ungelöſchten Kalch, eines ſo viel, als des andern, ſtreue es auf den Schaden, und laſſe es vier und zwantzig Stunden darauf liegen, hernach waſche die Wunde wohl aus mit Wein, darinnen Schwartzwurtz und Schuſter-Schwärtze geſotten worden, lege alsdenn ein Pflaſter von Neſſel-Saamen und der Wurtzel gemacht, darüber. So offt ein friſches Pflaſter übergelegt wird, ſoll man den Schaden mit obgedachtem geſottenen Wein auswaſchen. Oder, nimm Silber-glätte, vier Löffel voll, Roſen-Oel zwey Loth, Eßig ein halbes Nöſſel, ſiede es mit einander, und reinige den Schaden damit. Wenn das faule oder wilde Fleiſch hinweg, darff man nur den Schaden offt mit geſottenen Wermuth-Waſſer auswaſchen, und Wermuth-Saltz oder Wermuth-Aſche in die Wunde ſtreuen, ſo wächſet das gute Fleiſch wieder hernach.

Wildling / Wild-Stamm / iſt ein junger Obſt-Baum, wilder Art, welcher ausgegraben, in einen Garten oder andern anſtändigen Ort verſetzet, und, wenn er daſelbſt eingewurtzelt

wurtzelt, mit einem Reiß von guter Art gepfropffet wird. Die Wildlinge erwachſen von den Kernen des wilden Obſts, welche entweder von ſelbſt ausfallen, von dem Winde hier und da hingeſtreuet, und von den Vögeln herunter gehacket werden, oder man ſäet ſie auch ordentlich von dem guten Obſt. Denn alle Aepffel- und Birn-Stämme ſind zu erſt wild, wenn ſie gleich von denen Kernen des allerbeſten Obſts erwachſen. Dieſemnach giebt es Wildlinge, die von wilden Obſt-Kernen herſtammen, und Wildlinge aus geſäeten Kernen des ſchönſten Obſts, oder Wildlinge, die aus der Wurtzel eines alten Baums ausgelauffen. Es beſtätiget aber die Erfahrung, daß die Bäume von geſäeten guten Kernen nicht ſo dauerhafft und ſo fruchtbar werden, ſondern viel weichlicher ſeyn, als die rechten wilden Stämme, die man in Höltzern aushebt, verſetzet, und hernach pfropffet; zudem, ſo gehet es mit ſolchen langſam daher, wenn ein Haußwirth aus dergleichen Kern-Obſt-Bäumen ſeinen Garten zu beſetzen dencket; ſo iſt es auch beſchaffen mit den Wildlingen, die aus den Wurtzeln eines wilden oder guten Baums auslauffen, ſo, daß die erſten den letzten vorgezogen werden, und dieſes ſind eben die rechten ſo genannten Wildlinge, da man im Gegentheil, die aus den geſäeten guten Obſt-Kernen erzogene Stämme, auch derſelben Obſt, Kern-Obſt zu nennen pfleget. Wie es nun unter dieſen Bäumen allerley Arten giebt, die theils groſſe, theils kleine Früchte tragen, alſo hat man deßhalber auf folgende Merck-

maale zu ſehen: Denn die groſſer Art ſeyn, derer Stämme wachſen am ſtärckſten, haben groſſes dickes Laub, und dicke feiſte Reinden oder Schalen. Die kleine Art hergegen hat weißliche Stämme mit kurtzen, dichten, dornichten Spitzen, und kleines, rundes, dürfftiges Laub. Die, ſo man zu pfropffen gedencket, ſollen mittlerer Stärcke ſeyn, denn die allzu groſſen und ſtarcken Stämme, wenn ſie wohl gewurtzelt haben, treiben zwar die Reiſer deſto ſtärcker, aber wegen Dicke des Stamms können dieſe nicht ſo bald verwachſen, und bekommen dahero leicht die Fäule; gar zu kleine Stämme aber treiben allzu dürfftig, und wollen daher lange Zeit haben, ehe ſie zu rechten Bäumen werden. Solche Wildlinge ſind am beſten eines Fingers dick, oder ein wenig dicker, und werden am ſicherſten im Herbſt, wenn der Safft aus den Bäumen tritt, etwan im October oder November, bis nach Martini ausgehoben, dabey aber auf die Wurtzeln und Faſern gute Achtung gegeben, daß ſie im Ausgraben, nicht verletzet oder zerbrochen, ſondern fein gantz, und ohne allen Schaden, ausgehoben werden, man ſetzet ſie gleich an den beſtimmten Ort, wo ſie ſtehen bleiben ſollen, oder pflantzet ſie zuvor in die ordentliche Baum-Schule. Die Stämme, ſo an ſumpffigen oder naſſen Orten ſtehen, thun ſelten gut, und iſt der Mühe nicht werth, ſolche auszugraben, weil ſie gar ſelten gerathen: Denn wenn ſolche aus einem feuchten in ein trockenes Erdreich gebracht werden, ſo verurſachet dieſe Veränderung gemeiniglich den Maſer

oder

oder Brand. Wie aber ein jeder Stamm zuvor gegen der Sonnen, als gegen Morgen, Abend, Mittag und Mitternacht, auch wie tief er in der Erde geſtanden, ſoll man ihn wieder einſetzen, und ſo etwas an der Wurtzel verſehret worden, daſſelbe abſchneiden, auch kein Gras und Unkraut neben herum aufkommen laſſen. Im übrigen gehöret dasjenige auch hierher, was bereits unter dem Worte Verſetzen angeführet worden.

Winckel-Maß / Winckel-Hacke / iſt ein Werckzeug, welches aus zwey Linealen, die Winckelrecht zuſammen geſetzt ſind, beſtehet. Es dienet nicht allein im Zeichnen, recht wincklige Linien geſchwind zu ziehen, ſondern auch den Tiſchern, Zimmerleuten, und andern Handwerckern bey ihrer Arbeit. Will man ein Winckelmaß probiren, ob es richtig ſey, ſo richte man damit einen Winckel auf einer geraden Linie auf, kehre ſodann das Winckelmaß um, und ſchlage es von der andern Seite an; wenn es genau zutrifft, ſo iſt es gut. Die Winckelmaſe werden insgemein unbeweglich gemacht; um der Bequemlichkeit willen aber, ſie in einem Beſteck zu führen, werden ſie auch ſo gemacht, daß ſie zuſammen gelegt werden können. Sie müſſen vor allen Dingen genau zugearbeitet werden, und ſo wohl von innen als von auſſen einen geraden Winckel machen.

Wind / iſt ein häuffiger Dampff, ſo durch die Wärme aus dem Waſſer, oder den Wolcken gezogen, dergeſtalt verdünnet wird, daß er einen weitern Raum ſuchen muß, und wo er am wenigſten Widerſtand findet, mit Macht durch-

bricht, und ſich empfinden läſſet. Es gehören aber viel Dämpffe darzu, damit ſie durch ihre Ausbreitung die Lufft ſtärcker bewegen. Dieſe Dämpffe entſtehen aus dem Waſſer, oder wäſſerigen Cörpern, als da ſind die Wolcken; daher etliche Winde an und von der Erden, andere von oben herab wehen. Die Wärme ziehet die Dämpffe aus, indem ſie die Cörper auſſchließt, es ſey, daß ſie aus der Erden, oder von der Himmels-Lufft komme, und ihre Verdünnung macht, daß die kleinen Theile gröſſers Raums benöthiget, einander fort treiben, mit ſolcher Gewalt, nach dem ihrer viel oder wenig iſt, daß ihre Bewegung ſich hören und empfinden läſſet.

In der Seefahrt werden die Winde nach der Gegend, von welcher ſie herwehen, benennet, und nach den **vier Haupt-Winden** / Oſt, Sud, Weſt und Nord, alle die andern, derer in allem zwey und dreyßig gezehlet werden, benennet.

Der Oſt-Wind iſt trocken, und bringet ſchönes und mehrentheils beſtändiges Wetter; er fängt gemeiniglich des Morgens an zu blaſen, des Nachts aber iſt er ſtille.

Der Sud-Wind iſt warm, und mehrentheils feucht; ein langer beſtändiger Sud-Wind endiget ſich gemeiniglich mit Regen, und je länger er wehet, je länger währet der Regen.

Der Weſt-Wind pfleget gemäßigte Kälte, und, nachdem es die Jahrs-Zeit mit ſich bringet, naſſes Regen- und Schnee-Wetter mit ſich zu führen.

Der Nord-Wind iſt trocken und ſehr kalt.

Die Mittel-Winde: Süd-Oſt, Süd-Weſt, Nord-Oſt und Nord-Weſt, nehmen eine temperirte Art von denen Haupt-Winden an, aus deren Mitte ſie herwehen: Alſo führet z. E. der Nord-Oſt-Wind kalte und ſchöne Lufft mit ſich: Der Süd-Weſt-Wind iſt mittelmäßig warm, und zu naſſen Wetter geneiget, u. ſ. f.

So es mit dem Oſt-Winde zu regnen anhebt, ſo pflegt der Regen lange und beſtändig anzuhalten.

Wenn es nach groſſem Winde bald ſtille wird, ſo pflegets gemeiniglich zu regnen: Hinwieder folget bey ſtillen Wetter auf plötzlichem Wind eine Veränderung des Wetters.

Hebt es in einem Winde oder Sturm an zu regnen, ſo pflegt ſich der Wind bald zu legen.

Stiller Wind, der ſich hin- und her, ſonderlich von Süden wendet, iſt des Regens Vorbothe öffters geweſen, zumal bey finſtern Himmel.

So es in ſtillen Regen zu wehen beginnet, ſo will ſich der Regen bald in trockenes Wetter verändern.

Die Wind-Würbel, die ſchnell kommen, und Sand, Staub, Heu, Stroh, und andere leichte Sachen in die Höhe führen, ſind des Regens Vorläuffer: So ſie öffters kommen, und der Himmel mit Wolcken überzogen iſt, pflegt ein Donner-Wetter zu folgen.

Wind-Bruch/ Wind-Riß/ iſt bey dem Forſt das von ſtarcken Winden abgebrochene und gefällete Holtz. Iſt der Baum nur zerſplittert und zerſpaltet, welches bey hartem Winter oder dürren Wetter, da die Erde feſt iſt, und ſtarck anhält, geſchiehet, ſo heiſt es ein Windbruch: Wenn aber bey vielen Regen der Boden feucht und lucker wird, hebt ein entſtehender Sturm die Wurtzel, und der gantze Baum fällt um, und das heiſſet ein **Wind-Riß/** Wind-Fall. Die Windſchläge gehören zu dem Forſt, und ſollen zu Nutz gemacht werden, ehe man geſundes Holtz angreiffe.

Wind-Büchſe/ ein Schies-Gewehr, ſo an ſtatt des Pulvers mit Wind geladen wird. Die Lufft wird durch einen Stöſſel hinein gepumpet, und mit Gewalt eingepreßt, da ſie denn durch gewiſſe Vorſchläge und Gewercke in den Lauff gelaſſen wird, und die darein geladene Kugel, oder Schrot, mit einem ſtarcken Platz austreibet. Seit dem ſie erfunden worden, hat man immer an ihr gekünſtelt, ſo daß man nunmehr allerhand Gattungen derſelben hat, auch mit einem beqvemen Anſchlag, gleich einer ordentlichen Flinte, verſehen.

Winde/ iſt ein Werckzeug, ſchwere Laſten zu heben, oder fortzuſchleppen; beſtehet aus einem Baum, Welle und Spille, ſo etwas aufrecht ſtehend, oder Wagrecht liegend, auf ihren Zapffen ſich umdrehet, und mit durchgezogenen Creutz-Bäumen umgetrieben, das darum geſchlagene Seil aufnimmt. Die ſtehende Winde wird gebraucht,

braucht, Bäume oder Schiffe aus dem Waſſer aufs Land; die liegende, bey einem Bau, Kalch oder Steine in die Höhe zu ziehen.

Winde/ iſt ein Kraut, davon die eine Art wild wächſt, die andere aber in Gärten gezogen wird. **Die wilde**/ welche an Zäunen und Hecken mit weiſſen und Roſin-farbenen Blumen wächſt, und ſich um alles, was ſie erlangt, herum ſchlingt; wird allein in der Medicin gebraucht. In Gärten hält man ſie um der ſchönen Blumen willen, und zwar die ſo genannte Spaniſche, kleine und groſſe, mit Himmel-blauen, und Purpur-farbenen Blumen.

Wind-Hund/ oder **Wind-Spiel**/ iſt einerley, der Name kömmt von ſeinem geſchwinden Lauffen her, wird zu Erhaſchung des kleinen Wildprets gehalten.

Wind-Mühle/ iſt nicht ſo nützlich, als die Waſſer-Mühle, giebt auch kein ſo rein und ſchön Mehl, und wird das Mehl, ſo auf der Wind-Mühle gemahlen worden, wegen der ungleichen Bewegung vor ſchlimmer gehalten, als auf den Waſſer-Mühlen, weil dieſe in ihrem Lauff eine gleiche Bewegung halten.

Wind-Riß/ ſiehe **Wind-Bruch**.

Windſucht/ iſt eine Geſchwulſt des Unter-Leibes, hart, beſtändig, und wenn man mit dem Finger auf den Leib klopffet, giebt es einen Schall von ſich; entſtehet von überflüßiger Feuchtigkeit und Gewäſſer, aus vielen verhaltenen Winden und Blehungen.

Winter / iſt eine der vier Jahrs-Zeiten, da es am kälteſten iſt, und die Tage am kürtzeſten ſind, welche bey uns ſo lange währet, als die Sonne in dem Zeichen des Steinbocks, Waſſermanns, und der Fiſche läufft. Der Winter wird vor die müſſigſte Jahrs-Zeit gehalten, da die Natur gleichſam abgeſtorben, alles ihres Zieraths und Reichthums entblöſſet iſt, und der in den andern Jahrs-Zeiten erworbene Vorrath wieder verzehret wird. Doch findet ein fleißiger Hauß-Vater auch im Winter ſeine Arbeit, die er ohne mercklichen Schaden nicht verſäumen kan.

Wann die Winter-Saat zu rechter Zeit geſchehen, der Erdboden nun überfroren, mit Schnee bedeckt, und vor aller rauher und ſchädlicher Lufft geſchützet, auch der Schnee auswerts durch keine Güſſe, ſondern nach und nach von den Sonnen-Strahlen verſchmeltzet, und von der Erden verſchlungen wird, ſo deutet es auf ein gutes Jahr. Wann aber die Saat im Winter bey harter Kälte unbedeckt bleibet, ſo kan dieſelbe ohne Schaden ſchwerlich dauren.

Ein gar zu harter Winter iſt denen Reben und andern zarten Gewächſen gefährlich, verzehret und verderbet aber doch das Geſchmeiß, deſſen Saame ſonſt in gelinden Winter erhalten, und denen Bäumen und Früchten im Früh-Jahr gefährlich und ſchädlich wird.

Schnee-Waſſer erqvicket zwar die Erde trefflich; wo aber Regen und Froſt darzu kömmt, ſo iſts ſchädlich, weil das Eiß, ſo von der Kälte über

ſich

ſich gezogen wird, die Wurtzel zugleich mit aus der Erden ziehet, daß ſie davon verderben muß. Wann viele trockene Winter auf einander folgen, ſo pfleget gemeiniglich das Holtz davon zu verdorren.

Winter⸗grün / iſt ein wildes Kraut, verſchiedener Gattungen; das groſſe mit runden Blättern, das kleine mit runden und auch ſpitzigen Blättern, und das ſtaudige. Das erſte wird allein in der Artzney gebraucht, und hat eine röthliche Wurtzel, glatte dunckel⸗grüne Blätter an langen Stielen, woran weißlichte Blumen kommen, und endlich ein fünff⸗eckiges Saamen⸗Häußlein voll kleiner Körner folget. Es wächſt an feuchten ſchattigten Orten, und blühet im Brach⸗Monat. Die Blätter ſind ein gutes Wund⸗Kraut, und werden unter die Wund⸗Träncke und Pflaſter genommen. Es wird auch daraus eine dreyfache Salbe bereitet, nemlich eine grüne, die Wunden zu reinigen; eine weiſſe, zum Kühlen und der Entzündung zu wehren, und eine rothe, zum Trocknen. Das daraus deſtillirte Waſſer ſtillet allerley Bauch⸗ und Blut⸗Flüſſe.

Winter⸗Obſt / **Lager⸗Obſt** / heiſſet dasjenige, ſo nach ſeiner Art bis in⸗ und durch den Winter dauren kan. Das Obſt, welches den Winter durch gehalten werden ſoll, muß, ſo lang es das Wetter zuläſſet, auf den Stamm gelaſſen, auch, weil es vom Stoſſen und Fallen Schaden nehmen kan, nicht geſchüttelt, ſondern abgebrochen, und gemächlich gehandelt werden. Alsdenn bringet man es in eine finſtere Kammer, die nicht dum⸗

pfig oder feucht, nicht zu warm und auch nicht zu kalt, leget es auf bloſſe Bretter oder Hurten von Rohr, eintzeln neben einander, oder will man es auf Stroh legen, ſollen keine Aehren daran ſeyn, damit nicht die Mäuſe darnach gehen, und zugleich dem Obſt Schaden thun. Wo aber aus einer ſolchen Kammer eine ſtrenge Kälte nicht abgehalten werden kan, muß man zu dem Keller die Zuflucht nehmen.

Winter-Saat/ erfordert, wo möglich ein viermaliges Pflügen, ſo, daß erſtlich gebrachet, zum andern gewandt, zum dritten gerühret, und zum vierdten zur Saat gepflüget werde. Die Winter-Saat muß reichlicher geſchehen, als die Sommer-Saat, ſowohl, weil der Saame mancherley Fällen und Nachſtellungen unterworffen, als Vögeln, Mäuſen, Würmen, und mancherley Ungeziefer, als auch, weil er mancherley Ungewitter auszuſtehen hat, und die Saat manchmal bloß und unbedeckt liegt, und dabey von groſſer Kälte, harten und ſcharffen Nord-Winden, entweder erfrieret, oder wenn der Schnee gar zu groß, und der Boden vorher nicht gefroren, verfaulet. Fällt nach der Saat warme Zeit ein, daß der Saame ſchön wachſen und erſtarcken kan, ſo ſchadet ihm nachgehends die Kälte nicht ſo bald, denn wenn die Wurtzel wohl gefaſſet, und der Saame auch ſtarck mit Schnee bedeckt iſt, ſo macht ſie die Kälte nur deſto fruchtbarer, weil ſie immer mehr Krafft an ſich ziehet, der Acker vom Schnee durchfeuchtet, und wegen zuſammengehaltener Wärme die Wurtzeln auch ihre Stärcke bekom-

bekommen. Die guten und ſtarcken Felder muß man ſpäter, als die leichten und ſchlechten beſäen, denn in jenen kömmt der Saame bald fort, hat ſeinen Trieb, und ſtockt in kurtzer Zeit ſchön zuſammen. Wenn ein warmer Herbſt einfällt, und die Saat allzu ſtarck wächſt, hierauf aber ein gelinder und feuchter Winter folgt, ſo leiden die Saamen gar bald Schaden, und verfaulen. Zur Winter-Saat muß der Acker nicht ſehr ausgedorret ſeyn, ſondern noch zuvor fein bald beſäet ſeyn, damit der Saame in friſche Erde komme, und deſto eher bekleiben könne. Doch muß man das Geträyde auch nicht allzu naß einſäen, denn es wird hernach mit dem Egen nur auf den Hauffen, und übereinander geſchleppt, und kan alſo nachgehends nirgends hinwachſen. Das Winter-Geträyde wird ausgeſäet, wenn ſich der Sommer enden will, und iſt die beſte Zeit, drey Wochen vor, und drey Wochen nach Michaelis. Wenn man wahrnimmt, daß ſich auf guten Aeckern die Saat überwachſen, und zu beſorgen, es möchte das Geträyde lager werden, kan man es mit den Schaafen, wenn es hart gefroren, überhüten; doch muß man es nicht gar zu grob machen, und dürffte es nach Alt-Lichtmeß der Saat ſchon ſchädlich ſeyn.

Wintzer/ iſt derjenige, ſo einen Weinberg zu warten, und wohl zu beſtellen weiß, mit Hacken, Pfählen, Anbinden, Beſchneiden, Ablegen, Sencken, u. d. g.

Wipffel-Dürre/ heiſſet beym Forſt dasjenige Holtz, welches an dem Wipffel abzudorren anfän-

Stalle zu eilen, mit den Füſſen oder Hörnern in die Erde graben, und den Kopff gegen Norden aufheben:

Wann das Rind-Vieh mit aufgereckten Schwäntzen auf der Weyde herum ſpringet; die Eſel die Köpffe und Ohren gewöhnlich ſchütteln und ſpitzen; die Ziegen begierig und übermäßig nach dem Futter eilen:

Wann die Schaafe ſehr muthig ſind, mit den Köpffen ſtoſſen, und im Heimgehen das Gras begierig abfreſſen, und ſich davon nicht abtreiben laſſen wollen:

Wann die Hirſche mit einander kämpffen, und ſich ſtoſſen; die Wölffe und Füchſe heulen und bellen, und ſich zu denen Häuſern und Dörffern nahen; wenn ſich die Haaſen an Orte verkriechen, da es nicht auf ſie regnen kan, und der Igel die Löcher an ſeinem Neſte zuſtopfft, von dieſem allen vermuthet man Ungewitter und Regen.

2.) Vom Geflügel.

Wann die Hähne zu ungewöhnlicher Zeit krähen, die Hüner mit ihren Schnäbeln und Klauen ihr Gefieder ſtets ausſtreichen, und traurig herum gehen:

Wann die Kranniche bey ſchönen Wetter ſehr ſchreyen, und in der Höhe herum ſchweben; die Enten und andere Waſſer-Vögel ſich mit Geſchrey baden und untertauchen, die Raben, Krähe, Dohlen, mit Flügeln ſchlagen, baden, und ſehr ſchreyen, deutet es Ungewitter an.

Wann die Schwalben über dem Waſſer, und der Erden, mit Geſchrey niedrig fliegen, daß ſie mit ihren Flügeln die Erde und Waſſer berühren; die Gänſe mit Geſchrey zum Futter eilen, und ſich darum beiſſen; die Tauben Hauffen-weiſe vom Felde nach ihren Schlägen eilen:

Wann der Reiger ſeine Waſſer und Teiche mit Schreyen verläſſet, und ſich traurig auf das Feld ſetzet, oder ſehr hoch in die Höhe flieget:

Wann die Vögel, die auf dem trockenen Lande ihren gewöhnlichen Aufenthalt haben, ſich zum Waſſer verſammlen, ſich mit Waſſer beſprengen, und untertauchen; der Grünſpecht, Sperlinge, und andere Vögel, übermäßig ſchreyen, und der Zaun-König in ſeinem Flug und Geſang luſtig iſt, diß alles deutet auf Regen und Ungewitter.

Wann die Eule des Nachts bey Regen-Wetter viel ſchreyet, die Nachtigall ohne Nachlaſſen fort ſinget; die Holtz-Tauben ungewöhnlich ruffen, bedeutet ſchön und trocken Wetter.

Waſſer-Vögel, die ſich gewöhnlich in Pfützen, Seen, und kleinen Flüſſen, aufzuhalten pflegen, ſich aber von dannen in groſſe Waſſer, die nicht leicht zufrieren, begeben, verkündigen eine groſſe hefftige Kälte, welche lange anhalten wird.

3.) Von denen Fiſchen/ Krebſen/ und andern in Waſſer lebenden Thieren.

Fiſche, die im Waſſer hoch gehen, daß man ih-

ren Rücken etwas ſehen kan: Fiſche, die bey klarem Wetter offt über das Waſſer in die Höhe ſpringen, verkündigen Regen.

Wann die Krebſe aus ihrem gewöhnlichen Waſſer kriechen, pfleget gemeiniglich Regen und Sturm vorhanden zu ſeyn.

Wann ſich die Muſcheln und der Blackfiſch ans Land begeben, und ſich an die Steine hangen; das Meer-Schwein ſich offt ſehen und hören läßt, und oben im Waſſer ſpielet, zeigen ſie Sturm und Ungewitter an.

4.) Von denen lebloſen Dingen.

Wann das Gemäuer in denen Häuſern anfängt zu ſchwitzen, der Ruß aus denen Räuch-Fängen von ſich ſelbſt herab fällt, die Lichter ſpriehen und dunckel brennen, als wolten ſie verlöſchen:

Wann eine Crone mit allerley Farben, wie ein Regenbogen, um das Licht erſcheinet; das Feuer blaß brennet, und die Flamme ſchwartz ſcheinet, an den Töpffen und Keſſeln viel Funcken hangen, und der Rauch in dem Schorſtein ſehr dicke, und nicht gerne hinaus will:

Wann das Saltz feucht wird; die Spinnweben in der Stille umfliegen, die Brunnen und Flüſſe ungewöhnlich austrocknen, die Blumen ſtarck und weit riechen:

Wann die Säiten auf denen Inſtrumenten ſich ſelbſt anziehen und ſpringen; die Thüren und Schlöſſer übel ſchlieſſen, und das Holtzwerck aufſchwillet, Tiſche, Käſten, Schräncke,

und

und dergleichen offt krachen, als wenn ſie reiſſen wolten:

Wann man einen groſſen Diſtel-Kopff an einem trockenen Ort verwahret, und derſelbe ſchleußt ſich von ſich ſelbſt zu; wann das abgehauene Korn kniſtert und platzet, als wenn man einen Halmen entzwey bricht; wenn die heimlichen Gemächer mehr als ſonſt ſtincken, das alles deutet auf Regen.

Wann das Feuer im Winter röther ſcheinet, als es an ſich ſelbſt iſt, und die glüenden Kohlen übermäßig Feuer-röthig und blancke ſind, bedeutet es groſſe Kälte.

Woche/ eine Zeit von ſieben Tagen, und kömmt dieſe Eintheilung der Zeit von dem Anfang der Welt, und von der Schöpffung her, daher ſie von den Patriarchen beliebt, und zu den Juden, und den übrigen meiſten Völckern der Welt, überbracht worden. Bey den Heydniſchen Perſern, wie auch bey den Wilden in Africa und America, ſoll man nicht nach Wochen zehlen. Die Heyden haben den Tagen und Wochen die Namen der Planeten beygelegt, welches noch bis auf den heutigen Tag, wiewohl bey uns mit einiger Veränderung bleibet.

Wochen-Bette iſt, darinnen die Sechswöchnerin ſich aufzuhalten, und den gewöhnlichen Wochen-Beſuch anzunehmen pflegt, in dem Zimmer oder Stuben, darinnen ſie ihre Wochen hält.

Wohlgemuth/ ſiehe Doſteln.

Wolcken / ſind ein aufgezogener mit vielen Dünſten vermiſchter Dampff, ſo in der obern Lufft wieder geronnen. Die Feuchtigkeiten der Erden wird durch die Wärme verdünnet, und ſo leicht, daß ſie in die Höhe auffſteigen können, und die neben ihnen aufgeſtiegenen Dünſte mit ſich führen, daher die Wolcken nicht bloß in Waſſer zergehen, ſondern auch Donner und Blitz zeigen. Solche aber ſind vornemlich zu unterſcheiden, **erſtlich** dem **Ort** nach; geſtalten die Wolcken in den hitzigen Oertern ſehr hoch ſteigen; in den kalten ſehr niedrig ſtehen, und in den temperirten eine mittelmäßige Diſtantz von der Erden haben. Zum **andern** der **Zeit** nach; als in dem Sommer ſteigen die Wolcken höher, in dem Winter ſind ſie uns näher. **Drittens** der **Beſchaffenheit** nach, ſind etliche unfruchtbar, und haben wenig Feuchtigkeiten in ſich, ſondern können wieder in ihre atomos reſolviret werden; etliche fruchtbahr, die viel Feuchtigkeiten in ſich haben, und einen Regen machen können.

Niedrige Wolcken bedeuten Regen.

Schwartze dicke Wolcken, die mit dem Winde auffſteigen und fortgehen, und von Morgen bis in die Nacht ſtehen, bedeuten künfftigen langen Regen.

Etliche rothe Wolcken, die nach der Sonnen klahren Untergang aufkommen, verſprechen ſchön Wetter.

Weiſſe Wolcken, die ſich als weiſſe Wolle, oder wie ein Hauffen Federn, wenn die Sonne

bereits

bereits hoch am Himmel ſtehet, ausbreiten, zeigen Klarheit an.

Gar geſchwind getriebene Wolcken, bedeuten zur Zeit des Regenwetters, daß der Regen noch länger anhalten werde.

Wolcken, ſo gleich weiſſen Bergen und Schnee-Hauffen nach einander aufziehen, von der Sonnen aber vertrieben werden, verkündigen hell und klar Wetter.

Grünlichte Wolcken, geben offt Wolcken-Brüche, und groſſe Waſſer-Fälle, und Fluthen.

Aus ſchwartzen Wolcken pflegts zwar mit Krachen, aber nicht leichtlich mit Anzündung zu donnern.

Wolff / iſt ein argliſtiges, ſchädliches Thier; ſonderlich den Schaafen aufſätzig. Im Winter, wenn er ſehr hungerig, greiffet er auch Menſchen an; die Wölffe thun auch ſonſten dem Wildpret groſſen Schaden. Ihre Jungen bleiben neun Tage blind, und verlaſſen die Mutter nicht eher, als bis ſie jährig ſind. Ihre Biſſe haben etwas gifftiges an ſich, und heilen ungerne. Die Augen glätzen ihnen des Nachts, wie ein Licht. Er iſt heiß-hungerig, und friſſet ſeinen Raub mit Haut und Haar, hernach kan er wohl etliche Tage faſten. Um Weyhnachten gehen ſie auf die Brunſt, welches etwan zwölff Tage währet; ſie tragen zwey Monat lang, und haben ſo viel Junge, als die Hunde. Wenn ſie ihren Jungen Speiſe zutragen wollen, freſſen ſie ſich dicke voll, und kotzen oder ſpeyen es hernach in ihren Hölen wieder heraus; wenn ſie aber ein wenig gröſſer, und ſtär-

cker ſind, bringen ſie ihnen wohl lebendige Gänſe, Ferckel, Lämmer, u. d. g. damit ſie ſolche erwürgen lernen. Wenn ſie in einen Schaaf-Stall einbrechen, erwürgen ſie zuvor die gantze Heerde, hernach freſſen ſie erſt davon. Sie heulen im Winter öffters gar grauſam. Ihr Alter erſtreckt ſich auf 13. bis 14. Jahr. Wenn ihn die Jäger ſchieſſen wollen, ludern ſie ihn zuerſt, legen Aaß von Pferden oder Rindern hin, halten dabey des Nachts auf einem Baum, oder in einer Hütte Wache. Wenn er nun kömmt, und davon frißt, geben ſie ihm den Reſt. Er wird auch mit Hunden, Prügeln und Trommeln aus dem Holtz in die Netze gejagt, und wenn er einlaufft, zu todte geſchlagen. Wie er in Wolffs-Gruben gefangen werden könne, davon iſt in den Jagd-Büchern Nachricht zu finden. Weidmänniſche **Redens-Arten** von dem Wolffe ſind: Der Wolff heulet, friſt, zerreißt, hetzt oder läufft, trabet, wird geludert, gehetzt, gejagt, gefangen, von Hunden erbiſſen, todt geſchlagen, hat einen Balg, wird geſtreifft. Sein Maul heißt ein Gebiß, die Zähne werden Wolffs-Fänge genannt. Seine Füſſe heiſſen Klauen, die Wölffinnen traben und wolffen, wenn ſie Junge haben; würgen ſagt man, wenn ſie ſich mit einander beiſſen.

Wolffs-Bohnen / werden in Gärten gezeuget, haben einen lieblichen Geruch, wie Violen, und ſind vielerley Gattung. Sie ſind groß und klein, von blauer Farbe, und heiſſen auch Türckiſche Violen; ingleichen leibfarbige und weiſſe,

weiſſe, auch gelbe, blühen im Junio und Julio, und tragen breite Bohnen. Sie verzehren, zertheilen, ſaubern, und wird ein Tranck davon gemacht.

Wolffs-Milch / Teufels-Milch / iſt ein bekandtes Kraut, das oben eine Krone von grünen Blättern, mit gelben kleinen Blüthen träget. Die Wurtzel iſt mit einer gelben Rinde bedecket, und das Kraut iſt voller Milch. Es wächſt neben den Zäunen und Aeckern wild, und befindet ſich auch in Gärten. Man braucht es in den Apothecken, als ein ſtarck purgirendes Mittel, und bereitet daraus einen Extract, Zucker und Pillen, die alle ſehr ſtarck abführen. Nebſt dieſer, ſo allein in Apothecken gebraucht wird, hat man annoch zur Zierath in den Gärten, die mit Mandel-Blättern, die Sonnen-wendige, die Cypreſſen und Indianiſche Wolffs-Milch.

Wolffs-Wurtzel / Hunds-Tod / wird mehrentheils in Gärten aufbehalten. Die Wurtzel und das Kraut ſind ſehr gifftig, und dem Menſchen, und dem Vieh ſchädlich. Die Wurtzel in Salben und Laugen genetzt, vertreibet die Nüſſe und Läuſe auf dem Haupt. Zum Gegen-Gifft hat es, die Cappern, Zittwer, und Fünff-finger-Kraut-Wurtzel, Berberis-Beeren, Bocks-Blut, Menſchen-Koth, geſiegelte Erde, Scorpion-Oel.

Wolffs-Zahn / iſt ein in Silber eingefaſſeter, und mit dergleichen kleinen Schellen beſetzter Zahn vom Wolff, ſo insgemein an dem Kinder-Pater-Noſter hängt, welchen man den Kindern, ſo Zähne

ne hecken, in den Mund giebt, in der Meynung, als brächen ſelbige durch deſſen verborgene Würckung und Krafft davon eher hervor. Statt des Wolff-Zahns, pflegt man auch offtmals Cryſtall, oder andern länglich-rund geſchlieffenen Stein, oder Fluß einfaſſen zu laſſen.

Wolle, iſt eine der einträglichſten Nutzungen, die man von dem Schaaf-Vieh zu genieſſen hat, und die, ohne Abgang des Viehes, jährlich wieder kömmt. Einige leſen gleich bey der Schur die Kern-Wolle, welche die feinſte, weiſſeſte, und zarteſte iſt, ſich auch unter der andern hier und dar vermengt befindet, von der andern ſchlechten heraus, und verkauffen ſie abſonderlich. An einigen Orten werden die Schaafe zweymal des Jahrs, an andern nur einmal geſchoren, daher die Wolle ein- oder zweyſchürig genennet wird. Die einſchürige Wolle wird von einigen vor beſſer, als die zweyſchürige gehalten. Die zweyſchürige wird unterſchieden in die Winter-Wolle, ſo von der erſten Schur, welche um Walpurgis verrichtet wird; und in die Sommer-Wolle, die von der andern Schur, die im Anfange des Herbſt-Monats geſchiehet, genommen wird. Dieſe wird der Winter-Wolle vorgezogen, weil ſie reiner und zarter iſt. Die Wolle iſt ſehr unterſchiedlicher Gattung und Güte, nach dem Unterſcheid der Länder, oder auch der Weyde in einem Lande; wie denn die hohen und trockenen Weyden eine beſſere Wolle geben, als die niedrigen und feuchten. Daß auch die gute Wartung der Schaafe vieles dabey thue, iſt unter andern an der Eng-

liſchen Wolle abzunehmen, die ihre Feine zum Theil davon haben ſoll, daß die Schaafe daſelbſt wenig oder gar nicht gemolcken werden.

Wolverley/ iſt ein Kraut, ſo bey uns in Gärten gezogen wird. Es hat Blätter, faſt wie Wegrich, und einen dünnen haarigen Stengel, an deſſen Spitze Gold-gelbe Blumen im Brach-Monat erſcheinen; hat einen bittern ſcharffen Würtz-Geſchmack, zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe, in Bier oder Wein geſotten, und davon getruncken. Von der Wurtzel getruncken, zermalmet den Lenden-Stein, und heilet die Geſchwüre der Gedärme. Kraut und Wurtzel gepülvert, dienen dem Vieh bey anſteckenden Seuchen; gekocht, und dem Vieh zu trincken gegeben, wehret dem Gifft von innen und von auſſen.

Wübeln/ oder **Stopffen** heißt, wenn das Weibs-Volck die Löcher, ſo in Leinwand, Cattun, Neſſel- oder ander zartes Tuch, geriſſen ſind, durch die darzu verfertigte Stopff-Nadel, dicht und ſauber, mit klaren Zwirn wieder überſticht und zufüllet.

Wucher/ ſoll der Haußwirth nicht treiben, denn er iſt eine unmäßige Nutzung, da von dem ausgeliehenen Geld für die Zinſe ein mehrers genommen wird, als die Geſetze verſtatten. In Deutſchland iſt durchgehends der erlaubte Zinß, fünff oder ſechs, jährlich von hundert; wiewohl er anderswo höher oder geringer iſt, nachdem der Mangel oder Uberfluß am Geld es erfordert; auch wird vor wucherlichen Anſchlag angeſehen, wenn

Früchte auf dem Halm, oder an dem Weinſtock, voraus alſo gekauffet werden, daß die Lieferung gewiß unter den Marck-gängigen Preiß erfolgen muß: it. wenn in wohlfeiler Zeit vor ein Darlehn, ſtatt der Zinſen, eine gewiſſe Gült an Geträyd oder Wein bedungen, und hernach zu theuren Zeiten in demſelben Maaß gefodert wird, da ſie den Werth der gebührlichen Zinſe zwey- oder dreyfach überſteigt. Der Wucher iſt in Rechten ſo verhaſſet, daß ein wucherlicher Contract, ob er ſchon eydlich beſtätiget wäre, für ungültig erkandt, und der Wucherer um den vierdten Theil des Capitals geſtraffet wird.

Wuhne/ nennen die Fiſcher ein groſſes Loch, welches man zur Winters-Zeit auf denen zugefrornen Teichen in das Eiß hauet, damit die Fiſche Lufft bekommen, und unter dem Eiſe nicht erſticken. Je gröſſer der Froſt iſt, und je dicker das Eiß wird, je mehr muß man Wuhnen machen, und ſolches auch deſto öffter widerholen.

Wunder-Baum/ Creutz-Baum/ iſt ein Gewächs, das geſchwind zu einer anſehnlichen Höhe aufſteiget. Hat einen ſtarcken hohen Stengel, der ſich in Zweige ausbreitet, breite ausgereckte Blätter, bleiche Blumen, und eine Frucht, die in einem dreyeckigen blaulichen Kopff ein weiſſes Marck enthält, in welchem der Saame lieget. Dreyſig Saamen-Körner gepülvert eingenommen, machen eine ſtarcke Abführung von oben und unten, ſind aber widerlich im Gebrauch, und beſchwerlich in der Würckung.

Wund-Holtz/ iſt das Holtz von einem Eſchen-Baum, der im Frühling, wenn er voller Blätter, iſt, im wachſenden Mond gefället worden. Dieſes Holtz heilet alle Wunden, wenn ſie friſch, und noch blutend damit beſtrichen, und täglich mit friſchem Waſſer gewaſchen werden. Es heilet auch auf gleiche Weiſe die Geſchwulſt, an menſchen und Vieh, wie nicht weniger die Geſchwüre und Gewächſe, auch den Rücken der Kinder, wenn ſie auswachſen wollen.

Wund-Kraut/ wächſt an ſteinigten Orten und Wegen. Die Blätter und Blumen brechen den Stein, ſind gut für Durchlauff, rothe Ruhr und Blutſpeyen: Aeuſſerlich für Wunden, faul Zahn-Fleiſch, und wackelnde Zähne.

Wünſchel-Ruthe/ iſt eine, wie ſie von Berg-Leuten ſonderlich gebraucht wird, abgebrochene oder abgeſchnittene Zwieſel, oder zweyäſtige Ruthe von Holtz, Haſelſtauden, oder auch Meßing, und andern Metall, womit der Ruthen Gänger, wenn er ſolche mit beyden Händen, zwiſchen denn kleinen und Gold-Finger, mit aufwärts gekehrten Enden, faſſet, die Ertzte oder Gänge ſuchet, und durch den Schlag der Ruthen, wo ſie ſich unterwärts drehet, die Gänge ausgehet, daß man darauf einſchlagen, und niederſchürffen könne. Viele vertieffen ſich allzuſehr in dieſe Kunſt, und wollen durch der Wünſchel-Ruthe Drehen und Schlagen, nicht nur Metalle, ſondern auch unterirdiſche Waſſer, verlohrne Marck-Steine, und ſehr viel andere verborgene Dinge mehr, erfinden und herausbringen, ſo aber im bloſſen

Aberglauben beſtehet, durch welchen viele betrogen worden.

Wurffen oder Wurffeln / heiſt das ausgedroſchene Geträyde, nachdem es vorhero, ſo viel möglich, von den Sturtzeln und der groben Spreu, vermittelſt des Flederwiſches, geſaubert worden, mit einer Schauffel gegen dem Winde zu, an dem andern Ort der Tenne fein in die Höhe hinwerffen, damit ſich die Körner theilen, und der Wind die Spreu abſondern, und zurück wehen köne; ſiehet man, daß des Windes zu wenig iſt, ſo muß man deſto öffter mit dem Flederwiſch das gewurffte Geträyde abkehren, damit es fein rein werde, und keine Spreu darinnen bleibe. So aber der Wind auch gar zu ſtarck, und das Geträyde etwas geringe wäre, ſo muß man die Scheun-Thore nicht allzu weit aufmachen, damit der Wind nicht allzuſtarck auf die Tenne gehe, und das geringe Geträyde nicht zu ſehr unter die Spreu verwehen könne. Iſt der Hauffen gantz gewurfft, ſo beſchauet man das gewurffte Geträyde, wie weit es rein iſt, und ſo weit läſſet man daſſelbe vor ſich liegen, und nimmt das andere um dieſelbige Gegend, ein wenig mehr als die Helffte, wiederum ab, ſtöſſets mit dem Rechen wieder in den vorigen Ort, (doch daß die Spreu zuvor zuſammen und beyſeit gethan werde,) und das wird alſo aufs neue gewurfft. Dieſes Abnehmen und Wurffeln wird zu vier, fünff, und mehrmahlen wiederholet, nachdem der Wind gehet, und das Geträyde rein wird.

Wurff-Schauffel / iſt eine höltzerne Schauf-

Schauffel, damit die ausgedroſchenen Körner gewurfft werden. Insgemein nehmen zwar die Dreſcher die ordentlichen Korn-Schauffeln dazu, womit man ſonſten das Geträyde auf denen Böden zu wenden pflegt, und zwar mehr um ihrer Beqvemlichkeit willen, als daß ſie gute Dienſte damit verrichten ſolten; es ſind ihnen aber ſolche nicht zugelaſſen, ſondern, daß ſie ſich kurtze Wurff-Schauffeln anſchaffen ſollen, anzuhalten; denn je kürtzer die Schauffel iſt, je reiner das Geträyde im Wurffen damit gemacht wird.

Würgen/ iſt, wenn ſich die Hunde, Wölffe oder Füchſe, beiſſen, da ſagt man, ſie würgen einander.

Wurm/ iſt in der Natur ein unvollkommenes Thier, darunter viele des Geſichts und des Gehörs ermangeln, ohne Füſſe, eines ſcheußlichen und eckelhafften Anſehens. Insgemein iſt das Gewürm ſchädlich, doch ſind einige, die wozu nütze ſeyn, als da iſt der Seidenwurm, der einen köſtlichen Faden ſpinnet, der Regenwurm, der in der Artzney ſtattliche Würckung thut, u. a. m. Würme kommen herfür in der Erde, im Waſſer, in Früchten, in lebendigen Thieren, und in lebloſen Cörpern. Der Menſch iſt vornemlich mit Würmen geplagt, wie denn im Haupt, im Hertzen, in den Nieren, und andern Theilen des menſchlichen Leibes derer gefunden worden: Der bekandten Spul- und anderer Bauch-Würme, der ſo genannten Mit-Eſſer bey den Kindern, und des Fingerwurms zu geſchweigen.

Wurm/ iſt eine Kranckheit der Pferde, ſo vom dicken, verderbten Geblüt herkömmt, und gleich dem Krebs, Haut und Fleiſch angreifft. Er iſt unterſchiedlicher Arten, der Pürtzel, der Reitende, der ausbeiſſende, der flieſſende, u. ſ. w. Sie ſind alle anſteckend, ſo gar, daß der Stand, in welchem ein ſolch Pferd eingeſtallet worden, über lange noch anſtecken kan.

Wurm/ iſt auch ein Kranckheit der Bäume, im Garten-Bau, wenn einer durch Schlagen oder Stoſſen beſchädiget worden, daß die Rinde vom Holtz abſtehet, ſo wachſen Würmlein darunter, ſo die Rinde durchfreſſen, daß der Baum-Safft dadurch verringet. Es geſchicht auch, daß ſich kleine Pucklein an die Rinde aufwerffen, in welchen Würme wachſen. Wenn dergleichen Schaden an einem Baum vermercket wird, ſoll er abgeſchlagen, oder ausgeſchnitten, und der Ort mit Baum-Salbe verſtrichen werden. Bey allen wilden Baum-Saamen befindet ſich ein kleiner Wurm, ſo mit bloſſen Augen kaum zu erkennen. Wenn ſolcher Saame nicht wohl in Acht genommen, und mit Fleiß verwahret wird, gewinnet der Wurm Leben und Wachsthum, und verzehret den Saamen, wie der Kornwurm das Geträyde.

Wurm-Kraut/ hat ſtreiffichte, gerade über ſich ſtehende Stengel, ſo häuffig mit länglichten, gleich einer Säge zerkerbten Blättern beſetzet ſind, oben auf den Stengel bringet es Knöpflein, voll kleiner gelber Blümlein. Das Kraut hat einen ſehr ſtarcken Geruch, und bittern Geſchmack,

ſchmack, und wird am Wege, an Aeckern und Teichen, doch meiſtens auf ſandigem Boden gefunden. Sein Gebrauch iſt wider die Würmer, Bauchweh, Gries, verſtopffte Monats-Zeit, und Waſſerſucht.

Wurm-Saamen / ſiehe Zittwer-Saamen.

Wurſt / iſt ein, mit gehacktem Fleiſch, und untergemengtem Gewürtz, gefüllter Darm, derer man unterſchiedliche Arten findet. Es giebet Schweiß-Würſte, die von Schwein-Blut, mit Fleiſch und Fett vermiſcht, gemacht, und worzu der Magen, die Blaſe, und ſtärckſten Därme, genommen werden. Die Brat- und Knack-Würſte pflegt man gleichergeſtalt aus dem Schweinen-Fleiſch, mit Saltz, Pfeffer, Kümmel, und andern Dingen, zu machen. In Nieder-Sachſen, und andern Orten, ſind bekandt die Rinds-Würſte, die Grütz-Würſte, welche ſie aus Gerſt-Grütze, und entweder aus Rinds- oder Schwein-Fett, zubereiten, und hernach als eine gemeine Hauß-Koſt anzuwenden pflegen. Cervelat-Würſte kommen aus Italien, beſtehen aus Schwein-Fleiſch und Speck, ſind wohl gewürtzt, derb geſtopfft, und geräuchert, und werden alſo roh verſpeiſet. In wohlbeſtalten Küchen werden auch gewiſſe Arten der Würſte verfertiget, die entweder zum garniren gebraucht, oder als ein delicat Eſſen mit aufgetragen werden; unter ſelbigen ſind ſonderlich die Fricandellen oder Netz-Würſte, ſo vom gehackten Kalb-Fleiſch in lange Streiffen von dem Kalbs-Netz gewickelt, und wie Würſte formiret werden, es können aber

unter

unter dieſem Namen begriffen werden, alle die Arten kleiner Würſte, ſo von Kalbs-Lebern oder Gekröſe, von Krebſen, friſchen Morcheln, Spinat, ſchmackhafft zu bereitet, in zugerichtete Schöps-Därme, vermittelſt einer Wurſt-Sprütze, gefüllet, und zur Schleckerey entweder allein, oder in Paſteten und Potagen gebraucht werden.

Würtel/ iſt der vom Thon runde gebrannte kleine Ring, der an die Spindel geſteckt wird, ſo wohl Flachs, als Wolle, daran zu ſpinnen, damit ſelbige im Ausdrehen deſto beſſer herum lauffe; bey den Gold-Spindeln iſt er insgemein von Bley.

Wurtzel/ iſt das Theil der Gewächſe, ſo mit Erden bedeckt, aus welcher es den Nahrungs-Safft an ſich ziehet, und dem Stamm mit ſeinen Aeſten mittheilet. Bey Verſetzung der Bäume iſt vornemlich darauf zu ſehen, daß die Wurtzeln vorſichtig, und in der Maſſe, wie es eines jeden Baumes Art erfordert, beſchnitten, und mit guter, nicht todter, oder allzubindiger Erde beſchüttet, auch aller Zufluß faulen Waſſers davon abgewendet werde. Die Wurtzeln der Kräuter, ſo zur Artzney geſammlet werden, erfordern ihre bekommliche Zeit. Denn die, welche, wenn ſie reiff, zugleich auch holtzig werden, müſſen entweder im Frühling, oder ja, wenn ſie in ihrer beßten Krafft und Wachsthum ſtehen; andere aber, die ohne ſolche Veränderung zu ihrer Vollkommenheit gelangen, mögen auch im Herbſt, wenn die Blätter ſchon abgefallen, ausgehoben werden. Sie werden in trockener, und ſonderlich

die dünnen und kleinen, in mäßiger Lufft behalten. Die Wurtzeln, ſo in der Küche dienen, werden in einem Keller in Sand verſcharret, damit ſie lange friſch bleiben.

Würtze / heiſſet das jung gebrauete Bier, ſo noch warm auf dem Bottig ſtehet.

Würtz-Mühle / iſt ein von Holtz verfertigtes viereckigtes Inſtrument, von oben mit einer Leyer, und der dazu gehörigen Schraube, von unten aber mit einem Schub-Käſtlein, worein das klein zermalmete Gewürtz fällt, verſehen, worinnen man das Gewürtz klein zu mahlen pfleget.

Würtz-Topff / iſt ein von Porcellain oder Zinn zubereitetes Gefäß, mit zwey-Henckeln gezieret, worein man allerhand wohlriechende ſchöne Blumen zu ſetzen, und ſelbige vor oder bey dem Fenſter zu ſtellen pflegt.

Wüſtung ſind ungearbeitete Felder, die mit Holtz angeflogen, oder mit Gebüſch bewachſen, und vorhin gebauet Feld geweſen.

Z.

Zäcklein / heiſſen die kleinen, ſaubern, weiſen Canten, und zugeſpitzte Ränder, womit die Halstücher, Schürtzen, Ermel, Manchetten, und andere Sachen, rings herum an den Enden nach Belieben beſetzet werden.

Zahl-Perlen / ſind die runden groſſen Perlen, die an einem Faden angereihet, ein- oder mehrfach um den Hals geſchlungen werden.

Zahl-Pfennige / macht man aus Kupffer oder

Meßing. Die letzten werden zuweilen auch weiß geſotten, daß ſie der Silber-Müntze ähnlich ſehen. Die Art und Weiſe ſolche Rechen-Pfennige zu prägen, geſchicht faſt auf gleiche Weiſe, wie mit dem Geld in rechten Müntzen; und weil die Zahl-Pfennig-Schläger mit eben ſolchem Müntz-Zeug verſehen ſind, als zur Scheide-Müntz gehöret, ſo werden ſie endlich, und bey hoher und Lebens-Straffe dahin verbunden, keine Müntze zu machen, noch andern dazu einigen Vorſchub zu thun. Sie ſind in verſchiedener Gröſſe, werden ſo wohl zum Rechnen, abſonderlich von Frantzoſen, die damit gar behend zu rechnen wiſſen, als zum Spielen gebraucht, und in Paqveten zu 100. und zu 1000. verkaufft. Das Gepräge zeigt gemeiniglich auf der erſten Seite das Bildniß eines groſſen Herrn, auf der andern aber eine hiſtoriſche Figur, Wappen, oder beſonder Sinnbild. Heutiges Tages werden die meiſten Rechen-Pfennige zu Nürnberg gemacht, und verkaufft, und hat die Laufferiſche Fabriqve vor andern darinnen den Vorzug, welche ſie in groſſer Menge auf die Franckfurter und Leipziger Meſſe bringt.

Zahn / Zähne / ſind Beine von beſonderer Härte, ſo in den Kinnbacken verſetzet, und zu Zermalmung der Speiſen in dem Munde, auch zu Formirung der Stimme, bey dem Menſchen dienen. Sie haben ihre Nerven, Puls-Blut- und Spann-Adern, deren letztere in das dünne Bein-Häutlein, welches die Wurtzel der Zähne inwendig bekleidet, gehen, und den Zähnen die Empfindlichkeit mittheilen. Die Kranckheiten an den

Zähnen ſind unterſchiedlich. Zahn-Schmertzen entſtehen von ſcharffen oder ſauren Flüſſen, ſo die zarten Häutlein an den Wurtzeln der Zähne nagen und zerreiſſen. Es iſt einer der empfindlichſten Schmertzen, die ein Menſch auszuſtehen hat. Hohle Zähne werden von eben dergleichen, auch kalten Flüſſen, wenn ſie in die Zähne dringen, oder ſich daran hängen, oder auch, wenn die Zähne von Würmern angefreſſen werden. Wacklende Zähne werden, entweder, wenn das Zahn-Fleiſch faul wird, und ſchwindet, oder wenn die Wurtzeln des Zahns ſchaden leiden. Schwartze und faule Zähne werden, wenn der ſaure Kalch ſich daran ſetzet, und ſie gleichſam überziehet. Stumpffe Zähne ſind, die weder ſüſſes noch ſaures leiden können, weil ſie von einer ſaltzigen Säure angelauffen ſind. Weil nun alle ſolche Kranckheiten gar gemein, ſo werden auch darwider täglich neue Mittel erſonnen, verſucht und angewendet, wovon nicht nur in Mediciniſchen, ſondern auch Hauß- und Kunſt-Büchern, viel zu leſen.

Zahn-Fleiſch / Das derbe unbewegliche Fleiſch, ſo die Käſtlein an den Kinnbacken bedeckt, und die Zähne darinn befeſtiget. An demſelben äuſſern ſich auch mancherley Kranckheiten. Denn es **wächſt** aus, vermittelſt eines ſchwammigen Fleiſches, ſo vom faulen Geblüt entſtehet: Oder, es wird **entzündet** durch Verſtopffung irgend einer Feuchtigkeit, wovon es roth wird, hitzet und ſchmertzet: Oder, es **ſchwindet** / und wird verzehret von ſcharffen

Feuchtigkeiten, die es innerlich und äuſſerlich angreiffen: Oder, es wird ſchwürig und faul, wenn die Schärffe die Gefäſſe der Säffte zerriſſen.

Zahn-Kraut/ Zahn-Wurtz/ deſſen giebet es unterſchiedene Gattung. Die Wurtzel iſt durchgehends von Schuppen, die wie Zähne ausſehen, zuſammen geſetzt, weiß, weich, und ſafftig, die runden Stengel einer Spannen hoch, aus welchen an der Mitte bis an die Spitze Purpurfarbene Blüthen kommen, die einen ſchwartzen und runden Saamen in kleinen Knöpffen bringen. Es wächſt in Wäldern an ſchattigen Orten, kömmt bald im Frühling hervor, und vergehet bald. Es dienet für den Schlag, Lähmung und Entzündung, und in den Apothecken wird aus dem Kraut, ſamt der Wurtzel, ein Waſſer deſtilliret, das wider die ſchwere Noth der Kinder gut iſt. Der aus dem Safft der Wurtzel bereitete Syrup thut gleiche Würckung.

Zahn-Pulver/ iſt ein Pulver, ſo zum abreiben der Zähne gebraucht wird, dieſelben weiß, rein und gut zu behalten. Sie werden auf mancherley Weiſe von Ziegel-Mehl, Bimſtein, Fiſchbein, mit Viol-Wurtz, und andern gelinden wohlriechenden Dingen verſetzt, zugerichtet. Die kurtz davon kommen wollen, nehmen Tobacks-Aſche, oder Kohlen-Staub. Das ſanffteſte wird aus einer gebrannten Rinde von groben Brod gemacht.

Zahnſtocher/ iſt ein, entweder von Silber, oder einer Feder-Kiele, zugeſpitztes, und mit allerhand Drat und Zierrath umwundenes Inſtru-

rument, womit man das, was einem bey
em Eſſen zwiſchen die Zähne kommen, wieder
rey zu machen ſuchet: Pflegt insgemein in ei-
em ſilbernen, ſtählernen, oder mit gold- und
lbernen Drat umflochtenen Futeral zu ſtecken.

Zange / iſt ein Werckzeug von Eiſen oder
Meßing zu mancherley Gebrauch, wo etwas mit
Stärcke oder Behendigkeit anzugreiffen, oder
twas zu faſſen: da man die bloſſe Hand nicht
ebrauchen kan. Man hat Feuer-Zangen, das
Feuer auf dem Herd damit zu regieren; Kneip-
Zangen, die Nägel damit auszuziehen; Schmie-
de-Zangen, das glüende Eiſen auf dem Amboß
eſt zu halten; Beſchlag-Zangen, in der Mün-
ze die Bleche damit anzufaſſen: Drat-Zangen,
den Drat damit zu biegen. Die Zahn-Aertzte
und Barbirer haben Pelicane, und andere Zangen,
die Zähne damit auszubrechen.

Zapffe / heiſſet die ſchuppige Frucht des Tan-
gel-Holtzes, nemlich der Kiefern, Tannen und
Fichten. Dieſe Zapffen kommen anfänglich faſt
in Geſtalt einer Erd-Beere hervor, haben einen
lieblichen Geruch, und ſind ſchöner Violet- und
grüner Farbe, werden aber, indem ſie nach und
nach gröſſer wachſen, von Zeiten zu Zeiten grü-
ner, denn dunckel-grün, und endlich braun oder
gelblich. In ſolchen Zapffen iſt der Saame ver-
borgen, und jede und alle Körnlein beſonders mit
Liedern oder Schuppen eingeſchloſſen, daß ein
eintziger ſolcher Zapffen, ſonderlich an Fichten,
hundert, und mehr Saamen-Körnlein in ſich
hat, und unter einem Liede oder einer Schuppe

auch zuweilen zwey Körnlein ſtecken. Die Fichte hat die längſten Zapffen, welche unten gantz ſpitzig anzuſehen; die Tannen-Zapffen hingegen ſind etwas kürtzer, und unten kaulicht, oder etwas abgeſtumpt, die Kiefernen aber noch kürtzer. Wenn es viel Tannen- und Fichten-Zapffen giebet, ſo giebt es nicht viel Hartz, weil ſich dieſes ſodann in gedachte Zapffen ziehet. Die jungen Tann-Zapffen, wenn ſie noch gantz friſch ſind, werden in Zucker eingemacht, geſotten, und nebſt andern Conficturen auf reicher Leute Tafeln mit aufgeſetzt. Man pfleget ſie auch in den Thee zu thun, dem ſie einen rechten balſamiſchen Geſchmack zu wege bringen, der nicht allein der Zunge angenehm, ſondern auch dem menſchlichen Cörper überaus geſund iſt.

Zapffen-Kraut/ Kehl-Kraut/ wächſt in warmen Ländern auf den Gebürgen wild, bey uns aber wird es in Gärten gehalten. Man hat das **groſſe** und das **kleine**/ die einerley Krafft und Gebrauch haben. Die dritte Art wird **Zungen-Kraut** genannt, weil auf dem groſſen Blat ein kleines, wie ein Zünglein, aufliegt. Es trägt rothe Beere. Alle Gattungen ſind ein gut Wund-Kraut, werden aber vornemlich zu Mund- und Gurgel-Waſſern, wider böſe Hälſe, die Mund-Fäule, und das abgefallene Zäpfflein gebraucht.

Zapffen-Kraut/ ſiehe **Halß-Kraut/** it. **Wald-Glöcklein.**

Zäumen/ heiſſet eigentlich, einem Pferd den Zaum anlegen, vermittelſt deſſen es der Reuter in Gehor-

Gehorſam erhalten, und nach ſeinem Willen und Ge-
fallen, regieren kan. Wenn ein junges Pferd hier-
zu angewöhnet werden ſoll, muß man vorhero
deſſen Maul auswendig und inwendig beſichtigen,
ob es tief oder ſeicht, weit oder eng ſey? Wie der
Canal, die Hacken, Laden oder Bühler, und
Zunge beſchaffen ſeyn: Damit man ſehe, ob es ein
groſſes, weites, oder enges Mundſtück, viel oder
wenig Eiſen, gantze, halbe, oder gar keine Freyheit
benöthiget; man hat ferner das Kinn, die Gana-
chen, den Halß, Nacken und die Bruſt zu betrach-
ten, um zu erfahren: Ob die Stangen lang oder
kurtz, gerad oder geſchweifft, viel oder wenig vor-
geſchoſſen, hart, mittelmäßig oder gelinde ſeyn
müſſen? Es iſt geſchwind zu ſehen, wenn man
dem Pferd ein paar Probier-Stangen aufleget,
(die man lang und kurtz, gerad und krumm, auch
nach Belieben ein Mundſtück aus- und ein anders
hinein ſchrauben kan,) was ein Pferd vor eine
Zäumung erfordere, welches abſonderlich denen-
jenigen einen guten Behuff giebt, welche der Fun-
damental-Zäumung nicht gar mächtig ſind, die
können denn ſolche auf ein Papier legen, dieſelbige
darnach leicht abzeichnen, und dem Sporer verfer-
tigen laſſen. Insgemein gewöhnet man die jun-
gen, und erſt aufgeſtellten Pferde, an die gemei-
nen Hohl-Biſſe, oder geſchloſſene Mundſtücke,
welche gedachter Maſſen nach des Mundes Eigen-
ſchafft und Beſchaffenheit eingerichtet, und vor-
her an andern Pferden gebraucht ſeyn müſſen, da-
mit ſie fein gewerbig und gänge ſeyn, und ſich der
Geſchmack und Geruch vom Verzinnen verlohren

habe. Denen jungen Pferden muß die Freyheit der Zungen anfangs nicht gelaſſen werden, bis der Kopff wohl ſteht, und das Perd in eine gute Poſitur gerichtet iſt. Die Stangen-Zügel müſſen im Anfang nur ein wenig angezogen, und ſachte geführet werden, damit man dem jungen Roß das Maul nicht verderbe, noch zerreiſſe. Das Mundſtück muß beyderſeits gleich hangen, und, damit es die Hacken nicht berühre, einen queren Finger über die Hacken gegürtet werden. Die Arbeit an ſolchen Mundſtücken muß ſauber, glatt und gleich, und nicht ein Theil dicker, ſchärffer, unebner, gröſſer oder kleiner, als der andere ſeyn. Die Kinn-Kette, oder, wie ſie von andern genennet wird, der Kinn-Reif, muß weder zu weit, noch zu eng eingelegt ſeyn, denn in jenem Fall ſchlottert das Gebiß, und die Stangen ziehen ſich dem Pferd nach der Bruſt, da es ſich denn, wenn es durchgehen will, übel halten läſſet; dieſen Falles aber wird das Mundſtück im Maule ſtarr, und das Maul über die Gebühr eingezogen, daß das Pferd ſolches nicht wohl regen kan. Der Kehl-Riemen ſoll ziemlich weit eingethan, und das Naſen-Band, oder der Riemen über die Naſe, feſt zugegürtet werden. Alſo ſoll man die jungen, und neu-aufgeſtellten Pferde, alle Tage um die andere Nachmittag-Stunde aufzäumen, im Stand umkehren, rein abſtreichen, kämmen, und damit der Zaun am Kopff frey ſey, den Kappen-Zaum, oder die darzu mit Fleiß gemachte Halffter, über den Zaum anlegen. Den Kappen-Zaum, wenn man ſich deſſen bedienet, muß man über den

Naſen-

Naſen-Knorpel gürten. Der muß nicht zu weit noch zu eng ſeyn, wenn man das Pferd ſo wohl bequem regieren, als vorſeyn will, daß es nicht wund werde. Man muß auch den Kappen-Zaum nicht zu hoch gürten, weil er ſonſten keine Dienſte thut, noch zu niedrig, weil es ſodenn dem Pferde am Athemholen verhinderlich iſt. Die Stangen-Zügel ſoll man obgedachter Maſſen ein wenig anziehen, oben auf dem Rücken, an dem Gurt, über die Decke anmachen, und das Roß auf dieſe Art aufgezäumet, und halb gerüſtet, über eine Stunde ſtehen laſſen; damit es auch das Mundſtück gerne annehme, und daran kauen und arbeiten lerne, ſoll man ihm offt Saltz mit Haber vermenget in das Maul geben. Endlich iſt beym Zäumen folgendes zu betrachten: Einem Pferd, ſo einen langen und dünnen Halß hat, gebühren kurtze, leiſe, und vor ſich geſchweiffte Stangen, ſonſt iſt die Uberzäumung das nächſte. Ein kurtzer, ſchwerer und dicker Halß und Kopff, will durchaus nicht mit harten langen Stangen gefangen ſeyn, ſondern man muß ihm kurtze gerade Stangen geben, die über ſich richten; ſo muß auch des Reuters Fauſt über ſich geführet werden. Ein langer Hirſch-Halß erfordert kurtze, leiſe Stangen, wobey des Reuters Fauſt gantz tief muß geführet werden. Einem Pferd, das unſtät vom Halß und Kopff, ſoll man leiſe geſchweiffte Stangen, nebſt einem gantzen Mundſtück geben. Ein Pferd, das die Zunge ausſtreckt erfordert ein gewerbiges Mundſtück, welches ſpielend macht, und eine gute Reuters-Fauſt. Ein Pferd, ſo die

Zunge über ſich ausſtreckt, erfordert einen hohen Galgen, der aber in der Runde ziemlich weit iſt. So ein Pferd das Maul krümmet, ſoll man ſelbigem gerade Stangen mit einem gantzen Mundſtück geben. Die das Maul aufſperren, denen ſoll man keine hohe Galgen, ſondern niedrige gewerbige Mundſtücke geben, und den Naſen-Riemen feſt zuſchnallen; Toden-Laden, ſo voller Schwülen, ſoll man ein leiſes Hohl Biß geben, und das Pferd auf die Zunge und Kinn zäumen. Einem abgeſchliffenen Fuchs-Kinn, ſoll man eine Pantzer-Kette mit kleinen wohl gedrängten gleichen Gliedern geben, denn dieſe ſteigen nicht leicht, dahero ſie meiſtens vor alle Pferde zu gebrauchen. Setzet ein Pferd den Kopff auf die Bruſt, und gehet durch, dem giebt man Zungen-Freyheit, und ein paar geſchweiffte Stangen. Man kan auch ein Cantarrgen mit einlegen, ſolches Wechſels-weiſe zu gebrauchen, mit welchem viele Fehler können corrigiret werden. Einem bäumenden Pferde, muß die allergelindeſte Zäumung gegeben werden. In Summa, man muß in allem, nicht allein auf die Poſitur der Pferde ſehen, ſondern auch an etlichen dieſelbe nicht achten, maſſen nicht alle Pferde darnach gewachſen, daß ſie gute Poſitur machen können, ſondern, wenn einem ein ſolches übel gewachſenes Pferd zu Händen kömmt, muß man es zäumen, wie es deſſen Kopff und Halß zuläſſet.

Zäumen / heiſſet auch in denen Küchen, denen abgebrüheten, ausgenommenen, und rein gewaſchenen Hünern, Capaunen ꝛc. ehe ſie an den Brat-

Spieß

Spieß geſtecket, oder auch gekochet werden, die eine zuſammen gebogene Keule durch den Durchſchnitt, durch welchen das Eingeweide heraus genommen wird, ſtecken, die andere aber dem über den Rücken hinunter gebogenen Kopff und Schnabel einverleiben.

Zaun / iſt eine Einfaſſung, womit ein Feld, Wieſe oder Garten umgeben, und wider den An- und Einlauff verwahret wird. Es giebt mancherley Arten der Zäune, die beſten ſind die lebendigen oder ſelbſt-wachſenden Hecken, das beſte und gemeinſte Holtz darzu iſt der Weißdorn, oder Meelbeer-Strauch, davon im Herbſt entweder die Beere zum Saamen geſammlet, oder die Beyſätzlinge abgeſtochen, und der Saame in Gruben eines Schuhes weit von einander, und gleich ſo tief, ſo den Winter über offen und aufgeworffen ſtehen bleiben, im Frühling bey wachſenden Mond eingeſtreuet, die Abſätzlinge aber im Wein-Monat, bey vollem Mond geſetzet, auch wenn ſie ausſchlagen, mit ſtutzen und beſchneiden zu rechter Zeit fleißig gewartet werden müſſen, damit ſie unten am Erdboden recht dichte und feſt durch einander wachſen, und ſo wohl den Dieben, als dem Vieh, den Durchgang verwehren. Wenn ſie denn nach etlichen Jahren zu der verlangten Höhe erwachſen, werden ſie von oben, und auf den Seiten fleißig unter der Scheere gehalten, da ſie denn immer dichter werden, und neben dem Schutz auch eine beſondere Zierde dem Garten geben. Man kan dergleichen Zäune auch mit Schnittlingen von Hagedorn und Schlehen anlegen, wenn man ſie am

ſtarcken

ſtarcken Ort ein wenig ſpaltet, ein Haber-Körnlein hinein ſtecket, und in ein gutes Erdreich bey wachſenden Mond einlegt, daß ſie nur einer Quer-Hand hoch über die Erde herfür ragen, und noch einmal ſo weit von einander zu liegen kommen.

Zaun-König / iſt der kleineſte unter denen bey uns bekandteſten Vögeln. Hält ſich meiſtens an den Zäunen auf, daher er auch den Namen bekommen. Wenn er ſich im Winter hören läſt, hält man davor, daß es viel Kälte bedeute. Ungeachtet er ſo klein, hat er doch eine ſolche ſtarcke Stimme, daß, wenn er anfängt zu ſingen, man es vor einen groſſen Vogel achten ſolte. Er iſt am Leibe braun, mit ſchwartz und weiß fein eingeſprengt, auf dem Rücken ſchwartz-braun, nähret ſich von Spinnen, und andern kleinen Gewürm, bauet ſein Neſt in Hecken und alten Stöcken von Moos, in Geſtalt eines Topffs, rund verwölbet, daß nur ein kleines Loch zum Eingang darein bleibt, und bringet acht bis neun Junge aus. Er ziehet nicht weg, ſondern bleibet beſtändig an ſeinem Ort.

Zaun-Rübe / iſt ein Gewächs, das an Zäunen und Hecken, mit ſeinen dünnen Rancken, ſich überall anſchlinget, fünff-eckige Blätter, faſt wie Weinblätter, kleine, weiſſe, und wie Trauben an einander ſitzende Blumen, und rothe oder ſchwartze Beere trägt, welche man beyderſeits braucht, die erſten aber für die beſten hält. Das beſte iſt die Wurtzel, welche im Frühling ſoll geſammlet werden. Sie führet den zähen Schleim und wäſſerige Feuchtigkeiten durch den Stulgang kräff-

kräfftig ab, zertheilet das geronnen Geblüt, und wird gerühmet wider den Schwindel, fallende Sucht, Wahnwitz, Waſſerſucht, Fieber, Miltz, Geſchwulſt und Verſtopffungen.

Zettel/ iſt ein klein offenes oder plattes Papier, der Länge nach von einem Buche, der Figur nach von einem zuſammen-gelegten Briefe unterſchieden. Iſt ohne Zweiffel das lateiniſche Wort Schedula, von welcher Vereintzelung wohl auch das Wort verzetteln nachgemacht worden, und das Wort gezettelt Kraut mag herkommen.

Zehend/ heiſſet ein gewiſſes Antheil der Nutzung, ſo ein Zehend-Herr von dem Zehend-baren Gut zu genieſſen hat. Dieſes Antheil beſtehet offt in einem beſtimmten namhafften Maaß, ob gleich daſſelbe den zehenden Theil der Nutzung nicht ausmacht, zuweilen aber genau in dem zehenden Theil, welches der Zehend-Herr von dem Felde, oder von der Tenne aufnimmt; jenes wird ein **Kehr-Zehend**/ dieſes ein **Scheffel-Zehend** genennet, welchen letzten man nicht mit gehäufftem, ſondern mit geſtrichenem Maaß zu entrichten pfleget. Insgemein wird der Zehend abgetheilet in den **groſſen**/ von allen Früchten, ſo der Halm trägt; in den **kleinen**/ von Heu, Obſt, Kraut, Rüben, Flachs, und dergleichen, und in den **lebendigen** oder **Blut-Zehend**/ von allem zugezogenen Vieh und Eyern, wohin auch der **Fiſch-Zehend** gehöret. Es wird auch, wo es hergebracht, **Holtz- Wild- und Bienen-Zehend** gegeben. Uberhaupt iſt zu beobachten, daß gemeiniglich alles, was mit dem Pflug, mit

den

der Haue, oder Hand, zu Felde allenthalben auf Zehend-baren Gründen erbauet worden, unangeſehen, wer der Beſitzer ſey, den Zehenden abrichte, als da ſind: Wein, Getrayde, Hülſen-Früchte, Saffran, Flachs, Hanff, Kraut, Rüben, u. ſ. w. und mag von ſolchem Boden nichts entzogen, noch frey gemachet werden: Daß, wenn ein Zehend-barer Acker zum andernmal in einem Jahr gebauet würde, beyde mal der Zehend davon abzurichten ſey: Daß, wenn auch die Nutzung des Grundes verändert, und aus einem Stück Feld oder Bau-Land eine Wieſe, oder dieſe zu Bau-Land gemacht würde, der Zehende darauf hafftend bleibe: Daß Neubrüche, (dafür allein dieſe zu halten, wo ſie zuvor keine Furch geſehen, und die auch niemal angebauet worden,) ſo auf einem Zehend-baren Boden gelegen, wenn ſie umgeriſſen und gebauet werden, allein das erſte Jahr ihres Anbauens Zehend-frey ſind: Daß der Ackermann die Früchte von dem Zehend-baren Boden nicht heimführen möge, bevor die Auszehendung geſchehen, bey Vermeydung doppelter Erſtattung: Daß der Zehend-Herr auch in eines andern Gerichten, und auf fremden Boden, durch zehendner oder Zehend-Knechte, ohne des Grund-Herrn Zuthun oder Hinderung ſeine Gerechtigkeit beobachten möge: Daß der Zehend-Unterthan dem Zehend-Herrn, und wenn derer mehr ſind, einem jeden beſonders, vor dem Abſchneiden die Anſage zu thun ſchuldig ſeyn, damit der oder dieſelben den Zehenden ausſtecken, das iſt, den zehenden Hauffen, durch Ausſteckung eines grünen Zweiges,

ges, oder andern Merckmals ausſondern, und heimführen zu laſſen, die Anſtalt zu rechter Zeit verfügen mögen: Daß auch der Hauß-Zehend von vierfüßigem und Feder-Vieh treulich abgerichtet werde, bey Straffe doppelter Erſtattung. Wo an Vieh nicht ſo viel gefallen, daß es das Zehende auswerffe, wird an einigen Orten von jedem Haupt ein gewiſſes Geld entrichtet: Daß dem Zehend-Herrn frey ſtehe, ſeinen Zehenden ſelbſten einzuführen, oder an jemand anders um Geld oder Körner zu verlaſſen, oder zu verpachten: Daß dem Zehendner wegen der Beſtellungs-Koſten nichts abgerechnet, noch die Einrichtung des Zehenden durch Abrechnung gehemmet: Ingleichen, daß der Zehend wider Willen des Zehend-Herrn mit Gelde nicht gelöſet werden möge. Wo ſtatt des Zehenden ein gewiſſes Maas oder Zahl zu entrichten iſt, mag bey fruchtbaren Jahren, ein mehrers ſo wenig gefordert, als bey Mißwachs oder Feld-Schaden, ein wenigers geboten werde.

Zehr-Wurtzel / Magen-Wurtzel / iſt eine Wurtzel von einem wilden Kraut, das bey uns an fetten und ſchattigen Orten wächſet, Hertzförmige Blätter, und eine Blume wie ein Haſen-Ohr hat, aus deren Mitte eine Traube voll Körner aufgehet. Das Kraut iſt ſchädlich, und wird daher nur die Wurtzel gebraucht, welche weiß, knottig, und von ſehr ſcharffen Geſchmack. Sie wird in den Apothecken verthan, und ſoll ſonderlich wider den Scharbock gut ſeyn. Sie iſt nicht friſch, ſondern nur hart getrocknet, zu gebrauchen.

Zehr-

Zehr-Pfennig / bedeutet das Vermögen, welches man theils zu ſeiner Nothdurfft, theils zur Beqvemlichkeit gegenwärtig anzuwenden Urſache hat. Wie nun der Menſch auf einen dreyfachen Pfennig, das iſt, ein Noth- Zehr- und Ehren-Pfennig, bedacht ſeyn ſoll; alſo iſts auch nicht gnug, daß man nur ſo viel habe, als man zu ſeiner Bedürfftniß und Beqvemlichkeit benöthiget, welches eben der gegenwärtige Zehr-Pfennig; ſondern es gehört ſich auch noch etwas über dieſes, theils vor dem Wohlſtand, ſo der Ehren-Pfennig, theils und hauptſächlich vor den Noth-Pfennig, daß man ſich, im Fall der Noth, damit erretten könne.

Zeichnen / heißt bey der Nähderey, ſo viel als mit Buchſtaben und Zahlen den Namen und die Jahr-Zahl in die weiſſe Wäſche und das Bett-Geräthe, nehen, welches nach dem Modell-Tuch, vermittelſt an einander gehangener, und nach den Fäden abgezehlter Creutzgen, geſchiehet. Auſſer dieſem aber wird das Zeichnen noch gar verſchiedentlich vorgenommen; denn da pflegt man nicht nur die Fäſſer, Ballen, Kiſten, oder auf andere Art emballirte Güter, die verſendet werden ſollen, mit gewiſſen Nummern, oder Handlungs-Marqven, vermittelſt ſchwartzer Farbe, zu bezeichnen, oder es werden auch dergleichen Marqven, an die Fäſſer eingeſchnitten und gebrennet, wobey denn zu erinnern, daß alle zerbrechliche Glaß- Porcellan- oder ſonſt zarte ſteinerne Waaren, und dergleichen, an den Theil der Kiſte, welcher allezeit oben ſtehen ſoll, bezeichnet, und ein

ein Glaß, Spiegel, Crone, Hand, und ſo fort, darauf gemahlet werden; ſondern es werden auch bey eigenen Fabriqven und Handlungen die Waaren ſelbſt, theils durch den Namen, theils durch ein gewiſſes Sinnbild, Marqve, Nummer, und dergleichen, bezeichnet, und entweder in Kupffer geſtochen, auf Papier gedruckt, oder mit einem glüenden Eiſen eingebrennet, oder gar mit dem Hammer eingeſchlagen und geſtempelt, wie an Eiſen, Zinn, Silber, oder Gold-Waaren.

Zeidler / iſt ein Bienen-Wärter, ſo mit den Bienen und ihrer Wartung, Sammlung und Bereitung des Honigs, und ſo weiter, umzugehen weiß. Dieſer ſoll gegen die Schwarm-Zeit einen Vorrath an reinen Bien-Stöcken bey der Hand haben, und allezeit mit Bienen-Pulver und andern Artzneyen verſehen ſeyn, derer er ſich im Nothfall bedienen könne. Bey dem Zeideln / oder Honig-ausnehmen, hat er nöthig eine Kappe von grober Leinwand, die den Kopf und Hals wohl bedecke, vor dem Geſichte aber ſoll er mit einem feinen Drat-Gitter verwahret ſeyn, Handſchuhe von groben Tuch, da die Bienen nicht durchſtechen, aber auch den Stachel nicht, wie im Leder, ſtecken laſſen, und umkommen, und die Stiefel an Füſſen haben. Er braucht allerhand Meſſer, die er in einem Gefäſſe mit Waſſer neben ſich hat, und wenn er eines gebraucht, es wieder hinein legt, ein Rauch-Gefäß, Flederwiſche, und ſ. w. Das Honig nimmt er den Bienen mit Beſcheidenheit, wenn der

Stock vollgetragen, zwey Drittel, oder drey Viertel von den älteſten Waben, und eben ſo, wenn er nur halb voll iſt: Wo er aber weniger hätte, nimmt er ihnen nichts, oder doch ſehr wenig.

Zeile / heiſſet beym Feld-Bau, wenn etwas in einer geraden Linie nach einander geleget, oder geſetzet wird. Alſo wird der auf die Felder geführte Miſt, oder andere Dünger, auf denen Acker-Beeten der Länge nach in einer geziemenden Weite von einander, **in Zeilen geſchlagen**/ und das weiſſe oder **Kappes-Kraut**/ Zeilen-weiſe geſteckt.

Zeiſig / **Zeislein** / iſt ein kleines Vögelein, grünlich auf dem Rücken, und gelb am Leibe, mit einem ſchwartzen Fleck auf dem Kopf, und iſt das Weiblein an beyden Farben bleicher als das Männlein. Er bleibt bey uns beſtändig, wiewohl noch keiner jemals ſein Neſt geſehen oder gefunden, vermuthlich, weil er ſolches auf die Spitzen der höchſten Tannen bauet. Seine gemeinſte Nahrung iſt der Fichten- und Erlen-Saame, ſie fliegen Hauffen-weiſe, und werden auf dem Herd oder mit Leim-Ruthen gefangen. Er wird leicht zahm, lernet ſein Waſſer in einem Eymerlein aufziehen, und ſein Futter aus einem Käſtlein hohlen, frißt aus der Hand, und dergleichen. Sein Fleiſch iſt gut zu eſſen, und wird vor eine Schleckerey gehalten.

Zeitloſen / Orientaliſche, ein Zwiebel- oder Bollen-Gewächs, derer giebts frühe, die gleich im Mertz floriren; und ſpäte, die im Herbſt erſcheinen; ſind auch mancherley Farben, weiß, Purpur-blau, geſtriemt, ſchattirt; ſind einfach

und gefüllt. Wollen mittelmäßigen Grund und Sonne haben, auch vier Finger tief in die Erde, und noch einmal ſo weit von einander geſetzt ſeyn. Mit dem Ausnehmen und wieder Einſetzen tractiret man ſie wie die Tulipanen. Sie treiben auch in der Lufft, wo man ſie nicht zu rechter Zeit einlegt.

Zeitloſen / ſiehe **Maßlieben**.

Zeller-Nüſſe / iſt eine Gattung Haſel-Nüſſe, ſo um Zell bey Würtzburg wachſen, den Lamperts-Nüſſen in allem gleich, ohne daß ſie, an ſtatt der rothen Schale, eine weiß-gelbe haben.

Zerlegen/heiſſet einem Hirſch, Stück Wild, oder Reh, die Haut abziehen, und in Stücken zertheilen; wird auch von einigen **zerwürcken** genennet.

Zerte / iſt ein Fiſch, faſt geſtaltet wie eine Jäſe, jedoch etwas ſchmäler, und dünner, auch ſind die Schuppen kleiner, der Leib iſt Silber-farbig, der Rücken etwas Purpur, die Floß-Federn blaulicht, die Augen gelb wie Gold, und werden bey uns meiſtens in der Oder, ſonderlich zur Herbſt-Zeit gefangen, in Fäſſer geſchlagen, und an andere Orte verſendet, weil ſie ſich auf ſolche Weiſe lange Zeit halten können. Ihr Fleiſch iſt ſehr fett, gut und ſonderbar vom Geſchmack, aber kein Gerichte für kränckliche Leute, auch müſſen die Geſunden darinne behutſam gehen, weil ihre groſſe Fettigkeit leicht einem Eckel und Magen-Fieber erwecken kan.

Zeuche / ſind theils ſeidene, theils wollene; dieſer letztern ſind vielerley, zum Theil ſind ſie unterſchieden der Farbe nach, denn es giebet entweder einfach gefärbte, als ſchwartze, rothe, gelbe,

grüne, blaue, und dergleichen; oder geſprengt und melirt, abſonderlich aber geſtreiffte, geblümte, gedrückte, und dergleichen. Zum Theil ſind ſie unterſchieden ihrer Beſchaffenheit nach, und da ſind ſie entweder pur Wollen, oder gemiſcht, breit oder ſchmal, dicht oder lucker, oder gantz dünn und durchſichtig. Dem Namen nach ſind ſie faſt unzehlbar, indem ſie gemeiniglich von den Oertern und Städten, da ſie fabriciret worden, benennet, wie auch von der Materie, woraus ſie beſtehen, den Namen bekommen; wie denn die Frantzoſen immer jährlich neue Namen von ihren Zeuchen, und andern Materialien, erfinden, damit ſie beſtändig was neues haben, ſolte auch nicht mehr als die façon verändert ſeyn, damit es nur gut möge abgehen. Die Engliſchen Zeuche werden, gleichwie auch ihre Tücher, vor die beſten gehalten, und ſind auch die feinſten und theureſten. In Deutſchland hat faſt jeder Ort und Stadt ihre Tuchmacher und Weber, die allerhand, theils gute, theils ſchlechte Zeuche machen; der Boyen, Frieſen, des Futter-Tuchs, Crepon, und andrer, die hin und wieder in Brandenburg und Sachſen, vornemlich in Voigtland gemacht werden, zugeſchweigen. Die allerſchlechteſte, jedoch ſehr gangbare Art von Zeuchen, iſt wohl der Meſelan, der am meiſten in Schleſien gemacht wird, und zehlt man deſſen wohl dreyßig Sorten der Couleur und Feine nach. Man braucht denſelben viel zu Fenſter-Vorhängen, die Pohlen und Ungarn aber kauffen ihn viel zu ihren Leib-Binden.

Zeug-

Zeug-Knechte / ſind Jägerey-Bediente, und dem Wagenmeiſter zugeordnet, auf deſſen Anordnung den Zeug zu ſtellen, anzuſchlagen, anzubinden, abführen zu laſſen, die Forckeln zu ſetzen, zu heben, zu richten und abzuflöcken, auch ſo das Jagen ins gantze gebracht, auf zwey Poſten oder Flügeln, daſſelbe Tag und Nacht mit ihren Stell-Leuten zu begehen, und ſo etwann der Zeug von groſſer Hitze, oder ſtarcken Wind, einfällt, oder zu niedrig iſt, ſolchen wieder anziehen, oder bey eingefallenen Regen, die ſtraffen Leinen in etwas nachlaſſen, damit der Zeug in Ordnung geſtellet bleibe, nicht zerreiſſe, oder das Wild durchbreche, und Schaden geſchehe.

Ziege / iſt ein zahmes, und wegen ſeiner Milch, Fleiſches und Felles, nützliches, darneben aber dem jungen Gehöltz und Sträuchern, ſchädliches Thier, mit ihrem Abnagen, daher müſſen ſonderlich im Gebürge, die Ziegen halten, Acht haben, daß ſie das Gehöltz nicht beſchädigen, und ſie daher an Stricke drauſſen auf der Hutung anbinden, da ſie nicht weiter kommen können, als ſie ſollen, oder ſie durch einen eigenen Hirten hüten. Es können dieſelben von armen Leuten, die nicht ſo vieles Vermögens, daß ſie ſich Kühe halten können, gar wohl genutzet werden; ſie werden gehörnt und auch gekolbet, d. i. ohne Hörner gefunden, und wechſelt dieſes offt, daß von gekolbten Ziegen gehörnte Zicklein, und hinwieder von gehörnten Ziegen gekolbte Zicklein fallen; ſie ſind im Gebürge mehrentheils mit Hörnern verſehen, da ſie auf dem ebnen Land offt

ohne Hörner geſehen werden, vielleicht, weil ſie derſelben in den Bergen und Felſen zum Klettern mehr bedürffen, wie ſie ſich denn auch damit wohl zu behelffen wiſſen. Sie tragen fünff Monat, werden im Wein- und Winter-Monat zugelaſſen, und werffen gegen Oſtern. Man wählet die Ziegen, die fein groß, einen langen ſtrotzenden Milch-Zeug, krauſe Hörner und Glöcklein unter dem Halſe haben. Ihr Alter wird an den Hörnern und Zähnen erkannt. Die Zicklein werden den Lämmern gleich geachtet, und auf gleiche Weiſe zugerichtet, wiewohl ſie magerer ſind, und etwas geiles an ſich haben. In der Artzney wird das Horn und Haar zum Räuchern gebraucht, in Peſt-Zeiten die böſe Lufft zu vertreiben, und die, von der ſchweren Noth, oder Mutter-Beſchwerung Befallene zu ermuntern. Die Milch ernähret, reiniget, heilet die Schwind- und Lungenſucht kräfftiger als alle andere Milch, und das Molcken iſt ſonderlich gut im Scharbock, die Säure und Schärffe zu mäßigen, die Hitze zu ſtillen, die Verſtopffungen zu öffnen. Die Ziegen haben vor allen andern Thieren immer die Waſſerſucht. Hierbey muß man ihnen unter der niederſten Schulter die Haut ein wenig und gar gelinde aufſchneiden, daß das Waſſer weglauffen kan, und ihnen hernach das gemachte Löchlein mit weiſſen Fichten- oder Tannen-Hartz wieder verſchmieren, damit es rein und ſauber zuheile; ſie bekommmen dieſe Kranckheit von ihren allzuvielen Trincken. In groſſer Hitze ſind ſie auch zuweilen mit der Darre geplagt, wobey ihnen

die

die Euter gantz Stein-hart werden, in dieſem Gebrechen muß man ihnen die Dulten mit Milch-Rohm oder guter Milch ſchmieren, ſo wird ihnen das Euter wieder geſchlacht und gelinde. Das Ziegen-Haar wird zu allerhand, als zum Ausſtopffen der Küſſen, wie die Reh-Haare, zu gewiſſen Filtzen und Zeuchen, zu Stricken, ja zum falſchen Haar bey den Peruqven, viel verarbeitet; abſonderlich wird vor andern das weiſſe Ziegen-Haar geſucht. Das geronnene Bocks-Blut wird gebraucht bey Zermalmung des Steins, auch iſt es eine gewöhnliche und probat befundene Artzney bey dem gemeinen Mann in Seitenſtechen, wenn ſie ſich im ſtarcken Heben wehe gethan, und Blut auswerffen. Man nimmts gemeiniglich in Wein-Eßig.

Ziegel/ iſt ein Stein der aus Erde formiret, und durchs Feuer zu gehöriger Form, gebacken oder gebrannt worden. Was ſo wohl ihre Streichung als Brennung betrifft, ſo wird hiezu der Leim ausgegraben, in die Hütten geführet, daſelbſt in den Kaſten abgeladen, und ſo viel Waſſer darüber gegoſſen, bis er dadurch wohl erweichet iſt; dann wird er heraus geſchlagen, auf die Beer-Banck geleget, und mit eiſernen Meſſern wohl zerhackt, damit er noch geſchlachter werde, und die denſelben beygemiſchte harte Steinlein heraus kommen, und davon abgeſondert werden können, welches aber, wenn der Leim zart und rein iſt, nicht vonnöthen: Sodann beſtreuet der Zielgelmeiſter die Banck mit reinen trocknen Sand, damit ſich der Leim nicht anhänge, leget die eiſerne

Forme zu den Ziegeln oder Steinen, und drücket ſo viel Leim drein, als nöthig iſt, überſtreicht ſelbige, daß ſie ſchön glatt werden, formiret den Zapffen dran, (ſo es Dach-Ziegel,) beſtreichet ihn nochmals mit Sand, wendet die Form um, und läſt alſo jeden auf die Art formirten Ziegel, auf einem beſondern Bretlein hinweg tragen, und damit ſie ertrocknen mögen, beyſeits ſtellen, welches alles in wunderlicher Geſchwindigkeit zu geſchehen pfleget, wie dann ein Geſell faſt tauſend Ziegel auf eine Tag-Arbeit gar wohl verfertigen kan. Wenn nun die Ziegel wohl getrocknet ſind, pflegt man ſie mit beſonderm Vortheil alſo in den Ofen einzuſchlichten, daß die untern gleichſam gewölbt, die Laſt der obern deſto leichter ertragen, und die Hitze des ſehr ſtarcken Feuers deſto beſſer empfinden und aushalten mögen. Dieſe Oefen aber ſind unterſchiedlich, groß und klein, und kan man in einem derſelben, von zwey Schür-Löchern, bis 10000. Ziegel auf einmal brennen. Den erſten und andern Tag werden ſie nur mit einem kleinen Feuer geräuchert, ſodann vier Tag und Nächte mit einem ſtarcken Feuer ausgebrannt, worauf ſie ſieben gantzer Tage zur Abkühlung ſtehen bleiben, ſodann ſie ausgetragen, und zu künftigem Gebrauch an gehörigen Ort zuſammen geſchlichtet werden. Ob die Ziegel feſte ſind, erfähret man durch Schlagen; ob ſie aber recht ausgebrannt, erfähret man, wenn man mit einem Höltzlein, Eiſen, oder Finger, dran ſchlägt, und drauf merckt, ob ſie helle klingen oder nicht. Es iſt auch ein gut Merckmahl, wenn man ſie durchs

Waſſer

Waſſer ziehet, und ſie verändern ihre Farbe nicht. Goldmann, in ſeiner Bau-Kunſt, erinnert, wenn man die Ziegel, nachdem ſie einmal gebrannt, in Waſſer legte, und ſie noch einmal brennen ließ, ſo würden ſie noch einmal ſo feſte ſeyn als ſonſt. Daß manche Ziegel ſo bleich ausſehen, rühret meiſtentheils daher, wenn gar zuviel thonigt Erdreich mit darunter, und kömmt nicht eben bloß aufs Brennen an, denn ſonſt müſten die Töpffe in dem Töpffer-Ofen auch roth ausſehen, weil ſie viel Feuer haben, welches doch nicht iſt. Das Ziegel-Oel wird in den Apothecken aus geriebenen Ziegel-Mehl, welches geglüet, mit Oel etliche mal abgelöſcht, und dieſes hernach deſtilliret wird, bereitet. Man braucht es nur äuſſerlich bey allerhand, ſonderlich kalten Zufällen.

Ziegen-Bock/ ſiehe Bock.

Ziegen-Käſe / werden alle Jahr eine groſſe Menge aus Sachſen, in die Marck Brandenburg, ingleichen nach Hamburg verführet, und mit gutem Profit verkauffet; ſie ſollen auch an manchen auswärtigen Orten mehr æſtimiret werden als die Holländiſchen. Wenn der Rohm oder die vielen Feuchtigkeiten alle in der Ziegen-Milch blieben, würden die Käſe allzu herbe, daß man ſie nicht eſſen könte; dahero die Hauß-Mütter allzeit etwas gute Küh-Milch unter die Ziegen-Milch gieſſen, wenn ſie wollen Käſe machen, und ſollen die Käſe davon viel beſſer und ſchmackhaffter werden, als wenn ſie aus purer Ziegen-Milch gemacht werden. Unter denen Ziegen-Käſen werden vornemlich die Gebürgiſchen geſucht, und inſonderheit die Aberthammer,

die mit ihrem Geſchmack den beſten Holländer-Texter-Käſen nichts nachgeben, ja gar unter die Delicateſſen gezehlt werden. Die Urſache iſt wohl keine andere, als daß die Ziegen auf den hohen Gebürgen, da ſie unter den köſtlichſten Kräutern die Wahl haben, als weiſſer und rother Klee, Scabioſen, Sanickel, Frauen-Mäntelgen, u. ſ. f. nicht die ſchlimmſten ausleſen, und daher auch eine ſehr geſunde und fette Milch geben, welche die Hauß-Mütter geſchickt zu tractiren wiſſen, und daraus die köſtlichſten Käſe machen. Wie aber alle Waaren verfälſcht werden, ſo müſſen auch die Aberthammer-Käſe vielen andern, die Aberthamm nie geſehen, unter ihren Namen mit forthelffen, denn es ſind nicht alle rechtſchaffene, welche die Farbe, Gröſſe, und das oben gemachte Loch haben; es könte auch Aberthamm unmüglich ſo viel Käſe aufbringen, als unter dieſen Namen aller Orten verſchickt werden, ſondern es contribuiren die andern Gebürgiſchen Oerter auch mit darzu, als Joachims-Thal, Gottes-Gabe, Beringen, Platte, Johann-Georgen-Stadt, Wieſenthal, inſonderheit die vielen Wald-Häuſer, ſo die beſte Gelegenheit dazu haben. Es ſind auch die andern Gebürgiſchen Ziegen-Käſe nicht zu verachten, welche mit allerhand guten Saamen und Kräutern angemenget werden. Die Aberthammer bekommen ihre grünliche Farbe von ſchimmlichen Brod, oder gepülverten Kräutern, und iſt alſo dasjenige, was der Neid und die Boßheit der Welt, davon ihr einen Eckel zu verurſachen, überreden wollen, gantz falſch und ohne Grund. In Nuß-Laube, Kirſch-

Laube,

Laube, Kraut-Blättern, und Wein-Laube kan man die Ziegen-Käſe ſehr wohl erhalten. Am beſten aber werden ſie conſerviret in einem gewiſſen Kraut, welches kleine weiſſe Blüthgen hat, und in groſſer Menge in einander wächſt, von etlichen wird es Meyer genannt, von andern aber Mäuſe-Gedärme.

Ziemer/ iſt ein Vogel, der ſo gern Wachholder-Beere frißt, davon ſein Fleiſch einen guten Geſchmack bekömmt; iſt von dem Geſchlecht der Droſſel, und die kleineſte Gattung derſelben. Sie werden am ſpäteſten gefangen, geben ſonſt an der Güte den andern nichts nach, und werden auf gleiche Weiſe zugerichtet.

Zieſer-Erbſen/ Kichern/ werden in Gärten, und auf den Aeckern gebauet. Sie erweichen, lindern, ſaubern, zertheilen, treiben den Harn, brechen den Stein. Das Mehl daraus iſt gut zu Umſchlägen für Schlangen-Biß, Krebs-freſſende Schäden, Grind und Rauten.

Zimmel/ Zemmel/ iſt das Hintertheil auf den Rücken des Hirſches, von welchem die Keulen abgelöſet worden; er gehet, ſo weit die Eiß-Beine reichen, und wo ſich die Rückgrads-Knochen anfangen, und welches das beſte, ſo wohl vom Hirſche und Rehe, als auch vom Schweine iſt.

Zimmer-Hieb / heiſſet bey dem Forſt, die Arbeit an dem Bau-Holtz, wenn es an dem Orte, wo es gefället worden, bewaldrechtet, oder gar abgebunden, und die Zulage gemachet wird. Weil nicht nur durch das viele Hin- und Wiedergehen, und Trämpeln der Zimmer-Leute, zumal in

naſſen

naſſen Wetter, und weichen Erdboden, das junge Holtz, oder die in der Erden befindlichen Keime und Saamen, zertreten und zernichtet werden, ſondern auch durch die auf dem Boden überbleibende Spåne, der junge Wuchs ſehr gehindert wird, ſo iſt, ſolches zu verhüten, ſo viel möglich, dahin zu ſehen, daß das Zimmer-Holtz rund und unbeſchlagen hinaus geſchleiffet, und die Arbeit an einem unſchadhafften Ort verrichtet werde.

Zimmet/ wird in unterſchiedene Sorten eingetheilet, unter welchem die Ceyloniſche die beſte iſt. Die Rinde iſt doppelt, wird aber zugleich abgezogen, und die inwendige, als die beſte, und die man zu uns bringet, alſofort von der groben auswendig geſaubert, in vierkantigte Stücke geſchnitten, und an die Sonne geleget, allwo ſie in Röhren zuſammen lauffen. Woferne ſie aber nicht recht mit ſothanen Röhren umgehen, ſo werden ſie blaß oder Aſchen-farbig; hingegen durch gar zu groſſe Hitze ſchwärtzlich. Der Geruch iſt ſehr lieblich, der Geſchmack ſcharff und beiſſend, aber nicht gleich bey Abſchålung, ſondern erſtlich nach der Abtrocknung. Wenn ein Zimmetbaum ſechs, ſieben, oder mehr gerade Aeſte hat, ſo werden ſie abgehauen, wie hier zu Lande den Weiden geſchiehet, und zur Schålung gebraucht; alsdenn treiben die Båume wiederum neue Aeſte, welche man folgendes Jahr, wenn ſie ſtarck genug geworden, wieder herunter hauet, und alſo dieſe Abnutzung ſo offt wiederholet, bis der Baum durch Alter, oder andere Zufålle, verdirbet. Das Temperament des Zimmets iſt hitzig und trocken,

aber

aber dabey ſo dünn und ſubtil, daß im Durchdringen und Zertheilen ſeines gleichen unter allen Gewürtzen nicht iſt. Er hat die Krafft, die vornemſten Theile des Leibes zu ſtärcken, Ohnmachten abzuwenden, Winde zu zertheilen, und dergleichen Würckungen mehr.

Zinn/ iſt ein weiſſes Metall, das dem Silber an heller Farbe ähnlich, aber weicher und ſchwerer, hingegen härter und leichter als das Bley iſt. Es beſtehet aus einem reinen Queckſilber, mit einem weiſſen Schweffel, und ſüſſen Metalliſchen Saltz vermenget, und wird aus dem Zinn-Stein oder Zinn-Graupen, die von allerhand Farben in den Bergwercken gebrochen werden, geſchmoltzen.

Zinnober/ iſt zweyerley, der natürliche oder Berg-Zinnober, und der durch Kunſt bereitete; der natürliche iſt ein mineraliſcher rother Stein, der aus Schwefel und einem lebendigen Mercurio beſtehet. Er wird entweder rein gefunden, wie in Armenien, auch in Heſſen bey Marburg; oder vermiſcht, wie in Ungarn und andern Orten. Der beſte wird in Kärndten, und in den Ungariſchen Gold-Gruben gehoben.

Zinß/ iſt eine jährliche Entrichtung, ſo dem Grund- oder Lehn-Herrn von einem Gut gebührt, und an Gelde, Geträyde, Flachs, Hünern, u. d. g. entrichtet wird. Darüber ſind die Regiſter richtig zu halten. Es müſſen nicht leichtlich Reſte von einem Jahr in das andere ſtehen bleiben, ſondern alle Jahre fein richtig eincaſſiret werden, denn ſonſt wird es den Leuten nicht nur ſchwerer, ihre præſtationes zu entrichten, ſondern es werden

den auch offtmals, wegen Schaurigkeit der Zahlung, ſolche Poſten gantz und gar caduc. Die gebräuchlichen und um Galli oder Michaelis abzuführen ſchuldige Zinſen, ſind nach vollbrachter Erndte einzutreiben, angeſehen die Leute um ſelbige Zeit am eheſten im Stande ſind, ſolche zu bezahlen.

Zips/ ſiehe **Pips.**

Zirbel-Nüſſe/ ſiehe **Pinien.**

Zitſcherling/ iſt ein Vöglein, an Geſtalt und Gröſſe wie der Zeiſig, an Federn aber viel ſchöner, ſonderlich das Hähnlein, welches an der Bruſt roth, auf dem Rücken aber grauſprencklich iſt. Er nähret ſich von allerhand Geſäme, und wird auf der Leim-Ruthe gefangen: Er ziehet aber ſelten, und wenn es geſchiehet, ſoll es theure Zeit bedeuten.

Zittwer/ iſt ein graſicht Gewächſe, deſſen Wurtzel den Ingwer ähnlich ſiehet, jedoch gröſſer, länger, breiter, wohlriechender, bitter, und nicht ſo ſcharff am Geſchmack; wächſt in China und Malabar, allwo er theils gepflantzet wird, theils aber wild wächſt. Er zertheilet die Winde, widerſtehet dem Gifft, dienet für den ſchwachen Magen, Colic, Auffſteigen der Mutter, ꝛc.

Zittwer-Saame/ **Wurm-Saame**/ iſt ein kleiner grünlicher Saame, von widerlichen Geruch, bittern würtzhafften Geſchmack, von einem Kraute, ſo dem Wermuth gleicht, und wir Wurm-Kraut nennen. Seine Blätter ſind ſo klein, daß man Mühe hat, ſie von dem Saamen zu ſcheiden. Er kömmt aus Perſien und Moſcovien, und von

dar über Holland und Engelland zu uns in Deutſchland. Er wird den kleinen Kindern wider die Bauch-Würme gegeben, entweder in Milch zerrieben, oder überzuckert.

Zobel/ iſt eines der vortrefflichſten und theureſten Peltzwercke, von einem Thierlein gleiches Namens, ſo unter die Gattungen der Marde, oder Feld-Mäuſe, gehöret, und in den kälteſten Nord-Ländern am häuffigſten gefunden wird. Es iſt ein luſtiges, unruhiges Thier, das wie ein Eichhörnlein von einem Baum auf den andern ſpringet. Sein Haar iſt dicker und dunckler als der Marde, auf Caſtanien-braun und ſchwartz ausfallend, zuweilen mit langen Silber-farbnen Haaren unterſäet, und dieſe werden vor die ſchönſten geachtet. Man findet derſelben auch weiſſe, aber ſelten. Seitdem die Czaaren von Rußland, Herren über Siberien geworden, haben ſie den alleinigen Verkauff, dieſer und anderer koſtbaren Peltzereyen, als ein Regale an ſich gezogen, und die Gefangenen, ſo zur Straffe nach Siberien geſchickt werden, müſſen, wenn die Jahres-Zeit dienet, wöchentlich eine gewiſſe Anzahl Zobel-Felle lieffern, die ſie anders nicht als in Fallen gefangen, oder mit ſtumpffen Poltzen erlegen dürffen, damit der Balg nicht Schaden nehme.

Zober/ wird ein höltzernes Gefäß mit zweyen Handhaben genennet, um etwas Flüßiges damit zu faſſen: Dergleichen iſt offt nach einem gewiſſen Maaſſe eingerichtet, um damit etwas Flüßiges, wie z. E. in den Hälliſchen Saltz-Wercken die Sole, einander zuzumeſſen, und werden derer

fünff

fünffe zu einer Pfanne gerechnet; ein Zober aber hält acht Eymer, und ein ſolcher Eymer zwölff Kannen, Hälliſches Gemäß. Ein jeder Zober voll Sole wiegt, zuſamt dem Baum, an welchen er getragen wird, zwey und einen halben Centner. In der Haußhaltung wird ein ſolches Gefäß gebraucht, wo man zu einer Arbeit vieles Waſſer von entfernten Orten zuſammen tragen muß, weil ihrer zwey auf einmal ſo viel, und noch mehr darinnen fortbringen können, als wenn ihrer drey mit den gewöhnlichen Waſſer-Kannen es ſchöpffen, und zutragen müſſen. An den Orten, wo ſtarcke Brau-Nahrung, und das Brau-Hauß öffters weit von dem Wohnhauß entfernet, pflegt man auch das Bier in dergleichen Gefäſſe, durch zwey Perſonen, zum Faſſen tragen zu laſſen.

Zoll / wird eine gewiſſe Abgabe genennet, welche von einer und der andern Waare, dem Landes-Herrn erleget werden muß. Dieſe werden nun an etlichen Orten dem pro Cent nach, an andern aber denen Stücken nach angeſetzet, wie man denn gantze gedruckte Zoll-Tariffs von vielen Bogen ſtarck antrifft, darinnen eine jede Waare mit Namen benennet wird, was ſie dem Werth, Stück, der Ellen, oder dem Pfunde nach, geben muß. Doch behält dieſe Abgabe nicht aller Orten den Namen des Zolles, ob es gleich mit der Sache einerley Beſchaffenheit hat; denn man heiſſet die Zölle auch Faß- oder Laſt-Geld, an andern Orten Licent, Impoſt, Mauth, Land- und Conſumtion-Accis, ꝛc. ſo ſind auch darzu zu rechnen, die Schiff-Hafen-Convoy-Admiralitäts- und

Piloten-Gelder; die Stege-Paſſage-Stück- und Brücken-Zölle, ꝛc. die Geleite u. a. m. ſo von den Wägen, Kärrn, Pferden, und Menſchen, erleget werden müſſen. Wobey denn ein treuer Haußhalter ſich ja zu hüten, daß er nicht um eines zeitlichen und offt geringen Gewinſls willen, etwa ſein Gewiſſen zuweilen an den Nagel hange, ſondern vielmehr allezeit des Pauliniſchen Ausſpruches eingedenck bleibe: So gebet nun jederman was ihr ſchuldig ſeyd, Schoß, dem der Schoß gebühret, Zoll, dem der Zoll gebühret.

Zucker, iſt der zubereitete Safft, aus dem Marck des Zucker-Rohrs, das in Oſt- und Weſt-Indien wächſt; das Rohr, welches faſt wie unſer Rohr anzuſehen, hat viele Knoten und Abſätze, wächſet ſieben bis acht Schuh hoch, gemeiniglich ein oder zwey Daumen dicke. Die Blätter daran ſind auf der Seite gar ſcharff, daß man auch in Abbrechung derſelben die Hände leichtlich verletzet. Dieſe Rohr-Stengel wachſen aus einer knotichten Wurtzel hervor, welche aber nicht ſehr holtzig, ſondern voller Safft iſt. Er wird auf gar ſonderliche Art gepflantzet und zubereitet.

Zucker-Wurtz/ iſt ein wohlſchmeckendes, und vor andern geſundes Küchen-Gewächs. Sie wird aus dem Saamen fort gebracht, gedeyet aber beſſer durch Pflantzung. Das Kraut ſoll man ihnen nicht nehmen, aber die Saamen-Stengel, wenn man ſie nicht will ſchieſſen laſſen, mag man umdrehen, und zuſammen binden. Im Herbſt werden ſie ausgegraben, was ſtarck genung, zum Brauch beygelegt, das kleine Zeug, ſamt den

Platten der andern, in Sand verſcharret, und zum Verſetzen auf den Frühling behalten. Sie werden entweder an Hüner- Kalb- und Hammel-Fleiſch gethan, oder in Mehl geweltzet, und in Butter gebacken, oder wenn ſie gekocht, zerſchnitten, und mit Eßig und Baum-Oel kalt, wie ein Sallat, zugerichtet.

Zudüngen/ wenn der Miſt auf diejenigen Felder, welche im Herbſt oder Frühling beſtellet werden ſollen, und des Düngens vonnöthen haben, völlig ausgeführet iſt, ſo ſagt der Land-Mann: **Er habe zugedünget.**

Zu Felde/ ſagt man, wenn ein Hirſch, oder ander Thier, aus dem Holtz nach dem Felde gehet, nemlich, er gehet zu Felde.

Zu Holtze/ ſagt man, wenn ein Hirſch, oder ander Thier, vom Felde nach dem Holtze gehet, nemlich, er gehet zu Holtze.

Zu Holtze ſchieſſen/ heiſſet, wenn einer ein Wildpret ſchieſſet, und nicht recht trifft, daß es ſich verkriechet, ſtirbet, und von Maden gefreſſen wird.

Zugemüſe/ heiſſen diejenigen Speiſen, ſo nach dem Fleiſch, Fiſch oder Gebratens, aufgeſetzt werden, als da iſt, getreugtes und abgekochtes Obſt, allerhand Mus und Tiegel-Breye, Eyer auf vielerley Art zugerichtet, gekochte Garten- und Kohl-Gärtner-Kräuter und Wurtzeln, u. d. g. mehr.

Zug-Ochſe/ heiſt ein verſchnittener Ochs, der gut zur Arbeit und Ziehen vor Pflug und Wagen gebraucht wird. Ein ſolcher Ochſe ſoll ſtarck, wohl unterſetzt, mit einem ſtarcken Nacken, breiten

ten Schultern und Bruſt, weiten Seiten, kurtzen Schenckeln, und ſchwartzen, fein zugeſpitzten, gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern, verſehen ſeyn; ja ehe er fünff Jahr alt, und recht zu Kräfften gekommen, entweder gar nicht, oder doch allein vor leichte Laſten angeſpannet, und zu der Arbeit allgemach mit Luſt und guten Worten, auch Reichung eines angenehmen Futters angewöhnet, bey Schmiedten und Mühlen, über Brücken und unebene Wege gemächlich geführet, und alſo abgerichtet werden, daß er nichts ſcheue, und vor nichts erſchröcke. Wenn er aber, nun nach dem fünfften Jahr, recht zu Kräfften kommen, alsdenn kan man ihn recht zur Arbeit anſtrengen; nur iſt zu mercken, daß man ihn im Anfang gar nicht übertreiben ſoll, weil man ihn ſonſt verderbet, daß er nicht gerne ziehen oder ſchieben, ſondern verſtockt werden, öffters nebenaus gehen, und ſich eher zu todt ſchlagen, als ſich ferner übertreiben laſſen wird. Im Sommer ſoll er um den Mittag in einen kühlen Stall, oder lufftigen Schatten geführet, und für der groſſen Hitze beſchirmet werden. Das Joch wird ihm unterſchiedlich angelegt, entweder um den Halß gehenckt, oder an die Hörner gebunden, und dieſes letztere iſt gut in einer unebenen Gegend, weil alſo der Wagen, wenn es Berg nieder gehet, beſſer kan aufgehalten werden; fähret er aber Berg auf, ſo drücket das Joch den Ochſen nicht ſo gar hart am Halß; daher heiſſet man in dieſem letzten Fall, die Ochſen, welchen das Joch an die Hörner befeſtiget, insbeſondere auch Schieb-Ochſen. Die Arbeit muß früh, abſonderlich, wenn die

 groſſe

groſſe Hitze kömmt, da man den Ochſen auf einmal übertreiben und zu Schanden machen kan, frühzeitig angefangen, und bey guter Zeit wieder geendiget werden. Bey gar zu heiſſen, oder gar zu kalten, naſſen und windigen Wetter ſoll man das Zug-Vieh nicht anſpannen, ſondern im Stall ſtehen laſſen; denn wenn es regnet, ſo ziehen ſie ſich oben über den Halß leichtlich roh; wenn es windig iſt, erkrancken ſie davon; und die viele Hitze und Kälte machet ſie matt, müde und verdroſſen. Im Winter aber ſoll man die Zug-Ochſen mit dem Anſpannen, ſo viel als man kan, verſchonen, denn wenn die Wege glatt, eißig und überfroren ſind, ſo iſt es leicht geſchehen, daß ſie einen Schenckel brechen, oder wo ſie ſonſt keinen Schaden leiden, fallen ſie doch bald übern Hauffen; wo dieſes nun etliche mal geſchiehet, ſo werden ſie dadurch ſo furchtſam und ſcheu gemacht, daß ſie ſich vor dem Ziehen ſtreuben und wehren. Wenn ſie von der Arbeit kommen, ſoll man ihnen die Füſſe fleißig beſichtigen, begreiffen, und beſchauen, ob ſie nicht etwan ſich geſtochen, oder zwiſchen denen Klauen Dorn oder Steinlein eingetreten haben; man muß nachſehen, ob ſie nicht das Joch gedrückt, und ihnen die Haut aufgerieben habe, ob ſie nicht zu ſehr mit dem Treib-Eiſen, oder ſonſten von Mücken, Horniſſen, oder Bremen geſtochen worden, und ihnen ſolchen Falls helffen. Alle Abend und Morgen ſoll der Knecht ſo wohl ihre Schenckel, als den gantzen Leib, mit einem guten Stroh-Wiſch, gegen den Haaren, wohl abreiben, jederzeit aber verhüten, daß weder Schweine noch Hüner in ihren Stall kom-

kommen; zu Nachts ſoll er ſie allezeit mit einer guten Streu verſehen, niemals aber von kalten Flüſſen und Brunnen sauffen laſſen, weil ihnen das kalte Getrancke ſchädlich, ſondern ſie zu laulichten Waſſern führen, und des Sommers zweymal, aber des Winters zum wenigſten einmal, träncken. Ihr Futter ſoll man ihnen fein ordentlich vorlegen; ſolches beſtehet den Winter über in einer, von Roggen- und Weitzen-Stroh, geſchnittenen, und mit Spreu gemengten Siede, damit füttert man ſie des Morgens, desgleichen mit Heu, und träncket ſie. Zu Mittage giebt man ihnen wieder ſolcher zwey Futter, hernach Heu, und träncket ſie, oder, ſo es heimlich Wetter, läſt man ſie in den Hof, ſchüttet ihnen das Futter in die Krippen, leget ihnen Heu ein, und tränckt ſie beym Troge, des Abends werden ſie, wie zu Morgens-früh, abgefüttert. Denen arbeitſamen Ochſen muß man deßwegen Heu geben, damit ſie ſtarck bleiben, und hinaus-wärts die Acker-Arbeit deſto beſſer verrichten können. Etliche mengen ihnen deßwegen auch Kleyen, und wers hat, Kraut und Rüben, klein geſtampfft, unter ihr Futter, und machen ihr Geträncke ebenfalls mit Kleyen und etwas Saltz, oder mit Lein-Kuchen an. Im Früh-Jahr, da ſie wieder an die Acker-Arbeit müſſen, beſſert man ihnen das Futter, und giebt ihnen, nebſt dem gewöhnlichen, noch allerley Affter- oder geringes Geträyde von Korn, Weitzen, Gerſte, Haber und Wicken, auch Kleyen, und, wo ein Brau-Weſen iſt, Treber; das geringe Geträyde muß vorhero in der Mühle geſchroten ſeyn, denn es geſchiehet

gar offt, daß ſie ſich, wo ſie die Körner gantz in denen Hülſen bekommen, verfangen, und wohl gar darüber crepiren müſſen. Daher auch ein Hauß-Vatter, wenn dergleichen etwan ohngefehr geſchehen wäre, ſie nicht zur Träncke laſſen darff, ſondern er muß ſie hin und wieder auf- und abtreiben laſſen, damit ſie es, theils beſſer verdauen, theils aber, durch unzeitiges Sauffen, ſich keine Blähungen im Magen verurſachen mögen. Gehen ſie müßig, und haben keine Arbeit, ſo kan man ſie dieſelbe Zeit über, im Sommer und Herbſt auf der Weide erhalten, und giebt man ihnen alsdenn zu Hauſe gemeiniglich eine gute Bürd friſches und abgetrocknetes Feld-Graß, oder halb altes Stroh, und halb altes Heu unter einander vor, denn das neue Heu, Stroh und Geträyde, ſoll man noch nicht angreiffen, dieweil es noch nicht abgelegen und abgekühlet, und alſo ungeſund iſt. Oder, man legt ihnen auch das geſtreiffte Laub von Eſchen-Bircken-Eichen-Weiden-Ulmen- und Pappel-Bäumen vor, als durch welche Veränderung ihres Futters ihnen ein angenehmer Gefallen geſchiehet, ja bey vielen ſchlägt es faſt mehr, als Haber-Stroh an. Sonſten bleibt dieſes eine allgemeine Regel: Man mache die Zug-Ochſen weder zu fett noch zu mager; denn ein gar zu fetter Ochs, wenn er ſich in der Arbeit zu ſehr erhitzet, kan leichtlich, von wegen der übrigen zerſchmeltzten Feiſte, die ſich über den gantzen Leib ergeuſt, zu Schanden gehen, und ein gar zu magerer taugt nur dahin, wo alle Arbeit meiſtens ſchon zu Ende iſt. Wenig Futter, und offt, ſchläget ihnen viel beſſer zu, ſie

freſſen

freſſen auch alles ſauberer auf, als wenn man ihnen viel auf einmal vorleget, da ſie viel verwüſten, auf die Erde werffen, und mit den Füſſen zertreten. Wenn ſie nun höchſtens fünffzehen Jahr, wiewohl die zwölff-jährigen am beſten zu Leibe zubringen, werden ſie zur Maſt aufgeſtellet, und gut gepfleget, wie bey dem Worte Ochſe weiter nachzuleſen.

Zug-Vieh/ darunter werden Pferde und Ochſen verſtanden. Wer ſich Zug-Vieh anſchaffen will, es ſeyn Pferde oder Ochſen, der ſehe ſich um, was Gutes und Taugliches zu finden; das allzu groſſe Vieh iſt nicht allezeit das dauerhafftigſte zur Arbeit, ſondern öffters faul und träg, da hingegen das mittelmäßige und geſetzte meiſtens hurtiger und arbeitſamer; was gar zu klein, iſt auch zu ſtrenger Arbeit zu ſchwach; ſo ſoll es auch weder zu jung noch zu alt ſeyn; denn jenes wird leicht übertrieben, und dieſes dauret nicht lang. Alles Zug-Vieh muß nach ſeiner Art in guter und ſauberer Stallung gehalten, wohl gefüttert, getrâncket, gewartet, geſtriegelt, gewiſchet, und alles zu rechter und ordentlicher Zeit verſehen, nicht mit unnöthigen Poltern, Schlägen und Stoſſen, ſondern mit Sanfftmuth und Gelindigkeit tractiret, und in Regen- und Schnee-Wetter, bey groſſer Kälte und Hitze, Sturm-Winden und Ungewitter, ſo viel möglich, verſchonet werden.

Zulage/ heiſt das Stück geringen Fleiſches, ſo die Fleiſcher an einigen Orten, aus böſer Gewohnheit, zu einem guten Stücke legen, und alſo das verlangte Gewicht damit ergäntzen, folglich, gleich dem guten, ſich bezahlen laſſen. In guten Policey-

Ordnungen iſt die Zulage, wo nicht gantz verboten, doch in gewiſſe Schrancken geſetzet.

Zulaſſen/ Beylaſſen/ heiſſet das Vieh bey einer Haußhaltung unter einander zur Fortpflantzung belegen, oder ſich beſpringen laſſen. Wenn ſolches bey einer jeden Art Viehes vorzunehmen, davon iſt an behörigen Orten Meldung geſehen.

Zunder/ wird diejenige Materie genennet, welche von einem darauf fallenden Funcken ſich ſogleich anzünden läſſet. Der gemeinſte wird aus Leinwand bereitet, die man über einem Lichte anzündet, und von einer ſchnellen Flamme gantz überlauffen läſſet, hierauf aber behende, ehe ſie zu ſehr verglimmet, über einen Hauffen drücket, und ausdämpffet; hiernächſt iſt der ſo genannte Feuer-Schwamm ebenfals eine gute Art des Zunders, wenn er gehörig zubereitet worden; ſo ſoll auch die Wolle von der Huflattich-Wurtzel einen vortreflichen Zunder abgeben, u. a. m.

Zunge/ iſt das fleiſchichte Theil, ſo den Thieren im Munde liegt. Die Zungen haben durchgehends ein ſchwammiges Weſen, geben daher keine kräfftige Nahrung, doch ſind die Ochſen- Kalbs- und Hämmel-Zungen von lieblichen Geſchmack, zart und wohl zu verdauen; die von Schweinen, Hirſchen, und andern Thieren, ſind geringer. Ihr Fleiſch iſt nicht einerley, und das an der Wurtzel bis zur Mitte zarter, das nach der Spitze derber und härter. Die Zungen werden auf Weſtphäliſche Art alſo geräuchert: Man nimmt gantz friſche Zungen, ſchneidet die Wurtzel und das Aederige davon weg, legts in eine Mulde, daß das obere ſcharffe Theil der Zunge unter ſich komme, nimmt zwey Hände voll

Saltz

Saltz auf eine Zunge, ſchwinget ſie eine Zeitlang in der Mulde, damit ſich das Saltz wohl hinein ziehe, láſſet ſie alſo über Nacht in einer Stube ſtehen, ſprenget ſie hernach mit Eßig ein, und láſſet ſie wieder drey oder vier Tage an einem kühlen Ort ſtehen, leget ſie in ein Faß, und geſottene rothe Rüben, auf eine Zunge drey oder vier Scheiben dazu, ſtreuet noch mehr Saltz darauf, gießt auf jegliche Zunge ein halb Nóſſel Wein, ein Nóſſel Waſſer, und ein Nóſſel Eßig gerechnet, ſamt der vorigen Saltz-Lacke drüber her, beſchweret ſie mit einem Stein, und láſt es alſo in die drey Wochen ſtehen, hernach hángt man ſie in die Feuermáuer, macht anfánglich einen Rauch etliche Tage von Krannewet- oder Wachholderbeer-Stauden, nach dieſem aber von Eichen- oder Büchen-Holtz, und láſſet ſie alſo drey Wochen hángen. Man pflegt auch die Zungen, ohne daß ſie genetzet werden, ſo ſtarck, als es móglich iſt, zu ziehen und zu dehnen, auch ſolches, wenn ſie ſchon mit Saltz eingerieben ſind, zu wiederholen, und darzwiſchen bisweilen um den Tiſch zu ſchlagen. Die friſchen Zungen werden entweder gefüllt, oder geſpickt mit Citronen, mit groſſen Roſinen, mit Capern braun oder weiß, mit einer guten Soſe, mit Sauer-Ampffer, oder Peterſilien-Wurtzeln, Paſtinack, Meer-Rettig, braunen Rüben und Stock-Schwámmen, mit Sellerie, oder einer Senff-Brühe, zugerichtet, oder gebraten; oder eine Grillade davon gemacht, die geráucherten aber, wenn ſie abgekocht, pflegt man nur trocken mit Senff zu genieſſen, oder ſie werden mit Braun-Kohl zubereitet. Die Karpffen-Zungen werden vor das niedlichſte

Bißlein am Karpffen gehalten, und damit, vor verſchwenderiſche Schlecker-Mäuler, gantze Paſteten, entweder allein, oder auch mit Zungen von Bley-Fiſch, Barmen und Braſſen, oder mit Hahnen-Kämmen, und andern dergleichen Schleckereyen, angefüllt.

Zunge/ heiſſet auch das ſchmale Stückgen Eichen-Holtz, ſo forne an dem Pflug-Stöckgen feſt gemacht, und mit einem Loche verſehen iſt, damit die Pflug-Waage daran gehänget werden könne.

Zunge/ nennet man auch den Unterſcheid zwiſchen zweyen Röhren eines Schorſteins. Sie wird mit einem auf die Kante geſetzten Mauer-Stein aufgeführet, und wo ſie nicht bis zu oberſt hinaus reichet, pflegen die Schorſteine gerne in die Zimmer zu rauchen.

Zunge/ wird auf dem Waag-Balcken der aufrechte Stifft genennet, der zwiſchen dem Kloben ſpielet, und, durch ſein Neigen auf eine andere Seite, den Ausſchlag, wenn er aber gerad mitten *inne* ſtehet, die Gleichheit des Gewichts in beyden Schaalen, anzeiget.

Zunge löſen/ geſchicht vornemlich bey einigen Kindern, bey denen das Zungenband ſo ſehr kurtz iſt, daß ſie weder die Brüſte recht ſaugen, noch wenn ſie älter werden, deutlich reden können, wo nicht dieſem Ubel, durch die Hand des Chirurgi, Hülffe geſchicht. Es iſt aber dennoch dafür zu halten, daß man nicht unbeſonnen (wie gemeiniglich zu geſchehen pfleget,) allhier zu verfahren habe, indem dieſer Zufall nicht ſo ſehr gemein iſt, wie zwar der gemeine Mann dafür hält, welcher offt unbedächtig verlanget, ein

ſehr wohl-geſtalltes natürliches Zungenband zu zerſchneiden.

Zungen-Blat/ iſt ein Gewächs, ſo über Winter dauret, und in den Gärten zur Zierde geheget wird. Es trägt eine rothe Frucht an einem Stiel, gleich den Kirſchen.

Zungen-Fiſch/ iſt ein See-Fiſch, der von der Geſtalt und Gleichheit einer Zunge, oder einer Fuß-Sole, den Namen bekommen. Er iſt länglich, platt, dunckelgrau auf dem Rücken, und weiß auf dem Bauch, wie die Flindern oder Platt-Fiſche, mit einem geſchobenen Maul ohne Zähne, von unterſchiedlicher Gröſſe. Ihr Aufenthalt iſt das Meer, ſie treten aber bisweilen in die Flüſſe. Ihr Fleiſch iſt geſünder, nahrhaffter, und lieblicher als der Schollen. Sie werden trocken abgeſotten, und entweder mit etwas Mehl beſtreuet, in Butter gebacken, oder mit einer Citronen- oder ſauren Zwiebel-Brühe begoſſen; oder wenn ſie gebacken, die Gräten daraus gethan, das Fleiſch auf einer Glut-Pfanne in Waſſer, mit etwas Saltz, nochmals gelinde aufgekocht, und mit Citronen-Pomerantzen- oder Weinber-Safft beſprenget. Sie kommen ſelten friſch zu uns, wohl aber gedörret, da ſie denn gleich den Schollen zugerichtet werden.

Zungen-Kranckheiten der Pferde/ ſind unterſchiedlich: Erſtlich iſt die **Lähmung**/ oder Paralyſis, eine von den vornehmſten, von welcher die gantze Zunge gelähmet, und aller Bewegung und Empfindlichkeit beraubet wird. Sie entſtehet aus einer kalten, zähen Feuchtigkeit, welche von dem

Hirn

Hirn herab in die Mäuſſe und Nerven der Zunge fällt, wodurch denn die Meatus oder Gänge, dadurch die ſinnlichen Geiſter ihren Zugang zu der Zunge haben, gehemmet werden. Die erſte Hülffe iſt, daß man das Hirn purgire, die Zunge aber unter deſſen Abwechslungs-weiſe mit nachfolgendem offt waſche und reibe: Nimm Bertram ein Loth, Roſen zwey Loth, Ingwer ein Loth, ſiede es zuſammen in Eßig, und waſche die Zunge offt damit, hernach nimm zwey Loth Pfeffer, und ein halb Qvintlein Bibergeil, miſche es unter einander, und reibe die Zunge offt damit; oder koche ſechs Loth Tauſendgülden-Kraut in einer Kanne Wein, und waſche die Zunge zum öfftern damit, ſodenn miſche ſechs Loth Honig, und drey Loth Saltz unter einander, und reibe dem Pferde die Zunge damit. Wenn es denn die Zunge wieder anfängt zu regen, ſo nehe ein Loth Bertram, ein Qvint Bibergeil, und ein Loth Läuſe-Kraut in ein Säcklein, und binde es dem Pferde auf das Gebiß, damit es daran käue, oder thue es in ein mit Löchlein auſſenwärts darzu gemachtes hohles Gebiß hinein. Etliche Pferde bekommen, wegen einer kalten Feuchtigkeit, weiſſe Flecken auf der Zunge, welche eine Fäulung verurſachen, und ſo man es verwahrloſet, und nicht achtet, ſo wird die gantze Zunge damit inficiret und angeſteckt. Einem ſolchen Pferde muß man alle Tage etliche mal die Zunge erſtlich mit einem rauhen Tuche, und hernach mit unter einander gemiſchtem Oel und Pfeffer wohl reiben laſſen, letztlich mit Honig-Waſſer wohl abwaſchen, das Weiſſe mit einem Meſſerlein fleißig abſchaben, und denn von einem

Loth

Loth Oliven-Safft, und vier Loth Roſen-Honig, ein Sälblein machen, und die Zunge mit ſchmieren. Oder nimm Safft von Oliven drey Loth, Eßig zwölff Loth, Saltz drey Loth, miſche es unter einander, und wenn du die abgeſchabene Zunge damit wohl gewaſchen, ſo reibe es mit nachfolgender Mixtur: Nimm Ruß zwey Löffel voll, Saltz einen Löffel voll, und drey Knoblauchs-Häupter, wohl unter einander geſtoſſen. Für allen aber ſoll man dem Pferde eine Blut-Reinigung geben: Darzu nimm Hepar Antimonii ein Qvint, Scorzonera-Waſſer ſechszehen Loth, miſche es unter einander zu einem Einguß. Iſt die Zunge ſehr aufgelauffen, ſo ſoll man dem Pferd auf beyden Seiten des Haupts eine Ader öffnen, wie auch unter der Zunge, die Zunge aber darneben offt mit nachfolgendem reiben: Nimm Pfeffer zwey Loth, Bertram und Ingwer jedes ein Loth, unter einander gemiſcht. Hat ein Pferd ein Geſchwüre auf der Zunge, dem ſoll man die beyden Haupt- oder Hals-Adern laſſen, hernach anderthalb Qvint Hepatis Antimonii, und ein Scrupel Saffran unter ein halbes Maaß Wein miſchen, ſolches über Nacht darinnen liegen laſſen, und dem Pferd unter einander friſch eingieſſen, auch mit dieſer Purgation etlichemal fortfahren; die Zunge aber mit nachfolgendem offt ſchmieren: Nimm Iri Macedonica ſechs Loth, Eßig ein Viertel-Pfund, Roſen-Honig eben ſo viel, miſche es wohl unter einander. Wenn die Zunge Schrunden oder Wunden bekömmt und aufreißt, ſoll man dieſelbe erſtlich mit warmen Wein wohl waſchen, hernach Gall-Aepffel ein Loth, Granat-Aepffel-Schalen zwey Loth.

Pomerantzen-Schalen drey Loth, zu einem ſubtilen Pulver machen, und ſolches darauf ſtreuen, als welches ſauber und geſchwinde zuheilet. Man kan auch acht Loth gemeines oder Roſen-Honig nehmen, und mit zehen Loth geſaltzen Schweins-Marck, oder, in deſſen Ermangelung, Schweinen-Schmaltz, zu einer Salbe vermiſchen, und die Wunden damit ſchmieren. Wenn die Zunge halb abgebiſſen oder zerriſſen wäre, muß man wohl conſideriren, wie, und wo der Schade iſt, denn im Fall ſolcher vornen an der Zunge wäre, und gar viel von der Zunge herunter hienge, ſo nicht mehr zu hefften, dieſelbe ſoll man vollends abſchneiden, und offt mit nachfolgender Salbe ſchmieren: Nimm Roſen-Honig ein Viertel Pfund, Pomerantzen-Schalen, Granat-Aepffel-Schalen, und Schwartz-Wurtz, jedes zwey Loth, laſſe es zuſammen einen Wall aufſieden, und ſchmiere die Zunge damit; deßgleichen, ſo man die Zunge hefften wolte, ſoll man dieſe Salbe auch brauchen, und rothen und weiſſen Bolus, eines jeden zwey Qvint, und Teufels-Dreck ein halb Qvint, täglich dem Pferd auf einmal unter dem Futter zu freſſen geben. Es ſoll aber das Futter ſo lang, bis das Pferd geheilet iſt, geſchroten, und mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck hingegen laulicht, und mit ſchönem Mehl, Honig-Waſſer, und etwas Salpeter vermiſcht ſeyn.

Zuſäen / heiſſet mit der völligen Winter- oder Sommer-Saat fertig werden. Alſo iſt: **Er hat noch nicht zugeſäet** / ſo viel geſagt, als: Er hat ſeinen Saamen noch nicht völlig gehöriger maſſen in die Erde gebracht.

Zuſtellen/ heiſt bey den Jägern ſo viel, als wenn man einen Ort übergetrieben, daß man denſelben hernach verſtelle, daß das Wildpret an den Ort nicht wieder zurücke komme.

Zuwachs/ heiſſet alles dasjenige, was ein Landmann, durch GOttes Gnade, auf ſeinen Feld-Gütern, an Geträyde, Heu, Wein, und andern, erbauet. Uberhaupt hat man hievon die unumſtößliche Regel: Der Zuwachs folgt ſeiner Haupt-Sache; wer demnach Herr von der Haupt-Sache iſt, dem wachſen auch alle Zugehörungen, Früchte und Nutzungen der Sache ſelbſten zu. Die Früchte nun, ſo man unter dieſen Zubehörungen begreiffet, ſind entweder ſolche, die ſchlechterdings, durch die bloſſen Kräffte der Natur, hervor gebracht werden; z. E. die Vermehrung der wilden und zahmen Thiere, die Holtzungen, und ſo genannten Gehaue, ꝛc. Oder, wo man zugleich Fleiß und Arbeit anwendet, daß endlich ein und der andere Nutzen aus der Sache erwachſe, wie etwa bey dem Acker-Bau, u. a. m.

Zügel/ ſind zwey lange Riemen von Leder, die an den Zaum angemacht, und von der lincken Fauſt des Reuters geführet werden, das Pferd im Gehorſam zu halten. Sie müſſen dergeſtalt gefaſſet werden, daß der Gold-Finger, oder der vierte von Daumen anzurechnen, zwiſchen beyden Zügeln, der Daumen aber über ſich ſtehend auf demſelben liege, und der kleine, oder der Ohren-Finger, unter ſich die Zügel über ſich herab hangen habe. Oder man ſchiebt die beyden letztern Finger der Hand, zwiſchen denen Zügeln durch, und ſchließt die Hand, wie bey der vorigen Weiſe zu. Es gehöret aber dieſe letztere

Art

Art nur für die Neulinge, die erſt zu reiten anfangen, und noch eine ſchwere ſtarre Fauſt haben. Beym Aufſitzen ſollen die Zügel nicht zu lang gefaſſet werden, damit ſie das Pferd nicht fortgehen laſſen, auch nicht zu kurtz, weil ſie ſonſt dem Pferd zum Zurückweichen oder Auflehnen Urſach geben.

Zwang/ bey den Pferden, iſt eine ſtetige Begierde und Nöthigung zum Pferchen, die aber vergebens iſt; denn entweder nur ein wenig Schleim oder Eiter, nebſt ein wenig Geblüthe, mit ſchmertzlichen Beiſſen ausgedrucket wird. Er kommt entweder vom geſaltzenen Phlegmate, von Geſchwüren des Coli, oder Grimm-Darms, und anderer Därmer, oder von der Ruhr her. Des Phlegmatis Zeichen ſind der Schleim, der andern aber das eiterige Geblüte. Kommt das Ubel aus dem geſaltzenen Phlegmate, ſo gib ihm nachfolgendes Clyſtier: Nimm Pappeln, Bingel-Kraut, Mangolt, Maur-Raute, jedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, ſiede es wohl in einer Fleiſch-Brühe, nimm der Brühe anderthalb Maaß, Baum-Oel ein Viertel Pfund, Camillen-Oel zwey Loth, Honig ſechs Loth, neun Eyer-Dotter, und eine halbe Hand voll Saltz, unter einander gemiſcht, und zum öftern laulicht applicirt. Hierauf miſche Pfeffer-Körner ein halb Loth, Peterſilien eine Hand voll, Acker-Müntze eine Hand voll, Gamanderlein eine Hand voll, Kümmel drey Loth, Eppich zwey Loth, und Myrrhen ein Loth, unter einander, und gieß es dem Roß in anderthalb Nöſſel Wein ein. Man ſoll auch dem Pferd auf dem Rücken, und hinter das Geſchrot, Säcklein von Kleyen warm überlegen.

legen. Wenn aber die eiterige Materie mit Blut erſcheinet, ſo brauche obgedachtes lindes Clyſtier, dämpffe das Pferd wohl, mit einem Topff kochenden Waſſer, worinnen Camillen, Wermuth, und Gundel-Reben geſotten worden, das Pferd muß aber zugedeckt ſeyn; hernach trockne es fleißig ab, und ſchmiere den Ort hinter dem Geſchröte, wohl mit Baum-Oel und Lor-Oel unter einander gemiſcht. Das damit behafftete Pferd ſoll in einem mittelmäßigen, warmen, trockenen, und von allen Winden befreyeten Stall ſtehen, mit einer guten Streu verſehen, und warm zugedeckt ſeyn. Zum Futter ſoll man ihm geben, Kleyen, mit Honig-Waſſer angefeuchtet, Speltz, Habern, geröſtete Gerſte, mit Eßig beſprenget, oder Gerſte in Wegerich-Waſſer genetzt, Gerſten- oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt, und mit ein wenig Sumach vermiſcht, Linſen-Mehl, oder Kleyen, mit Hirs-Mehl vermiſcht; man kan ihm auch gebrannt Hirſch-Horn unter das Futter mengen, oder dürres Erlen-Laub, Brombeer-Stauden-Blätter, oder Granat-Aepffel-Schalen auf dem Futter zerreiben. Der Tranck ſoll ſeyn, Regen- oder Fließ-Waſſer, mit Gerſten-Hirſen-Caſtanien oder Reis-Mehl angerühret.

Zwang/ iſt ein Zeichen, dadurch der Hirſch in der Fährte von einem Thier unterſchieden werden kan; der Hirſch thut ſolches, wenn er fort ſchreitet, da er die Schalen forne zuſammen zwinget, und die Erde damit heraus hebet.

Zwang-Back-Ofen/ oder **Zwang-Ofen**/ heiſſet ein Back-Ofen, darinnen alle von der Ge-

meine backen, und davor ein Gewiſſes abgeben müſſen. Dergleichen werden hin- und wieder auf denen Dörffern gefunden.

Zwang-Geſinde/ an vielen Orten auf dem Lande iſt eingeführet, daß derer Unterthanen Kinder, welche ſich auſſer ihrer Eltern Häuſer begeben, und vermiethen wollen, ihrer Herrſchafft, gegen ein geringeres Lohn, als fremden Geſinde gereichet wird, zu Zwange dienen müſſen, und dieſe werden zum Unterſchied des andern Geſindes, Zwang-Geſinde genennet.

Zwang-Treiben/ heiſſet bey der Jägerey, wenn bey einem angeſtellten Haupt-Jagen das vorhandene Wildpret, nach dem erſtern Treiben enger, und alſo in den Abjagungs-Flügel eingeſtellet wird.

Zwerg/ dieſer Zuname wird im Garten-Bau verſchiedenen Gewächſen gegeben, die in ihrer Art niedriger, als die andern, wachſen, als da ſind, Zwerg-Pomerantzen, Zwerg-Ringel-Blumen, Zwerg-Weiden, und dergleichen.

Zwerg-Baum/ iſt ein Baum, der durch beſondere Pfropff- und Wartung alſo gezogen, daß er keinen Stamm in die Höhe treibe, ſondern bald über der Wurtzel ſich in Zweige ausbreite, zu einem Buſch erwachſe, und nichts deſto weniger viel, und gute Früchte bekomme. Ihre Kugelförmige Geſtalt wird durch die Scheere unterhalten. Mit dem Schnitt müſſen ſie gleich denen, ſo an Geländern ſtehen, gewartet, und durchgehends ihnen nicht viel Holtz gelaſſen, ſonderlich aber das aus der Mitten fleißig abgenommen wer-

werden. Die Aepffel- und Birn-Bäume gerathen auf dieſe Weiſe am beſten, und nächſt ihnen die Kirſch-Bäume; die andern aber wollens nicht wohl thun.

Zwetſchken/ ſiehe Pflaumen.

Zweyfalter/ ſiehe Molcken-Dieb.

Zweymähdig/ oder **Zweymättig/** werden diejenigen Wieſen genennet, welche des Jahrs zweymal gehauen, oder gemähet werden können, nemlich, um Johannis das Gras, ſo zu Heu gemachet wird, und um Michaelis das Grummet.

Zwieback/ eine Art doppelt gebacknen Brods, ſo härtlich, und ausgedrocknet, und von guten Geſchmack iſt, läßt ſich in der Küche zuweilen brauchen, denn eines theils pflegt man Zwieback, ſtatt der Semmel, in friſche Milch, oder andere kalte Schalen zu brocken, andern theils aber, ſetzt man ſolche Plätzgen, in Wein geweichet, und mit Zucker und Zimmet beſtreuet, als ein Triſenet, ſtatt des Sallates, mit zu dem Gebratenen auf. Der grobe Zwieback dienet zum Vorrath auf die Schiffe, vor das Kriegs- und Boots-Volck, und wird, wenn er auf weite Reiſen mit fort ſoll, mehr denn zwey mal gebacken, damit er daure.

Zwiebel/ iſt ein Garten-Gewächs, deſſen Wurtzel knollig, und wie aus Schalen über einander zuſammen gelegt, die Blätter hohl, zart, lang und ſpitzig, eines ſcharffen Geruchs und Geſchmacks. Wachſen gern in ſchwartzen, fetten, feuchten Erdreich, ſonderlich in Erde aus einem moraſtigen Ort oder Teich, welche ein Jahr gelegen. Sie werden in Sommer- und Winter-

Zwiebeln eingetheilet. Der Saame wird gar früh, und im Frühling am allerersten geſäet, weil er die Kälte ausdauren kan, nemlich zu Ende des Februarii, an einem lüfftigen und Sonnenreichen Ort; man kan Sallat und Wurtzel-Arten drunter mengen, welches den Zwiebeln nicht hinderlich iſt. Man kan ſie auch an einen warmen trockenen Ort noch vor den Winter ſäen, etwa um Michaelis, oder Galli, ſo gerathen ſie offt gar wohl, daß man Früh-Zwiebeln davon haben kan. Man muß den Saamen nicht zu dicke ſäen, und ſich auf friſchen befleißigen, denn der über zwey Jahr alt, taugt nicht mehr. Nach den Hunds-Tagen, oder zu Jacobi, pflegen ſie zeitig zu werden, ſodann muß man ſie, wenn das Erdreich trocken, fein ausnehmen, und austrocknen laſſen, auch an einander legen; wenn es frieren will, ſie vor den Froſt anderweit verwahren. Die jungen, oder kleinen Zwiebeln müſſen ausgeſucht werden, die man hernach im Frühling pflantzen kan, wenn man den Zwiebel-Saamen ausſäet. Weil ſich die Stecke-Zwiebeln nicht ſo lange, als die geſäeten, behalten können, ſo muß man ſolche erſt verbrauchen, und keine davon zu Saamen aufheben, denn ſie bleiben nicht gut. Die Zwiebeln ſind nicht eine eigentliche Speiſe, ſondern mehr eine Würtze, und werden insgemein beſchuldiget, daß ſie wenig, und böſe Nahrung geben, das Geblüt verderben, den Magen und das Geſichte ſchwächen, Blähungen verurſachen, u. d. g. Nichts deſto weniger werden ſie dennoch nicht nur in unſern Küchen täglich gebraucht, ſondern auch von vielen Völckern, wie in Pohlen, Litthauen, Rußland, ꝛc. begierig genoſſen. Zwie-

Zwiebel-Gewächs/Kiele/Kielwerck/heiſſen diejenigen Blumen-Gewächſe, ſo aus einer, denen bekandten Küchen-Zwiebeln, gleichenden Wurtzel entſprieſſen: Als da ſind, Tulipanen, Käyſer-Cronen, Lilien, Türckiſche Bunde, Narciſſen, Tuberoſen, Hyacinthen, Fritillarien, und viel andere mehr. Alle Blumen-Zwiebeln erfordern durchgehends ein luckeres, nicht zu ſandiges, auch nicht leimiges, ſondern trächtiges Erdreich, ohne Miſt, er wäre denn gantz kurtz und verfault. Sie werden entweder durch den Saamen, oder durch die Kiele vermehret. Die erſte Weiſe gehet ſehr langſam, aber die daraus erzielte Blumen ſpielen ſchöner in Farben. Die zweyte Weiſe giebt geſchwinder Blumen, und geſchiehet durch Abnehmen, und wieder Verpflantzen der jungen Setzlinge, ſo ſich an den alten Kielen anſetzen. Die ſchuppichten Zwiebeln, dergleichen die weiſſen Lilien, Türckiſche Bunde, und andere haben, weil ſie nicht leichtlich eine junge Brut zuſetzen, werden nur, wie ſie ſich ſelbſt theilen, von einander geriſſen, doch daß bey jedem, was abgeriſſen wird, oben auf, die von Blätlein zuſammen geſetzte Spitze oder Keime, daraus der Stengel wächſet, gantz verbleibe. Die gemeinen Zwiebel-Gewächſe werden im andern und dritten Jahr, was aber edle ſchöne Blumen ſind, alljährlich ausgenommen, ſo bald im Sommer das Gras oder Kraut davon gelb worden, und ſich der Safft in den Kiel gezogen hat, welches meiſtens um Jacobi, theils früher, theils ſpäter, nachdem die Jahres-Witterung iſt, zu geſchehen pfleget. Die ausgenommenen Zwiebeln werden auf einen ſaubern Bo-

den, oder in ein Gemach, auf Tiſche oder gelegte Breter, ſäuberlich und dünn aus einander gebreitet; wenn ſie alſo acht Tage gelegen, und wohl trocken worden, alsdenn wird aller Koth, nebſt denen unſaubern Schalen und Wurtzeln, hinweg genommen, und die jungen Setzlinge von denen alten ſubtil abgelöſet und abgeſondert. Wenn etwa ein edler Kiel, aus Verſehen, mit dem Eiſen wäre verletzet worden, ſoll man alſobald gebrannten und klein zerſtoſſenen Leimen auf den beſchädigten Ort ſtreuen, auch muß man, bey und nach der Ausnahm, die Erde fleißig durchſuchen, ja, ſolche wohl gar reutern oder ſieben laſſen, damit von den edlen Kielen nichts zurück bleibe. Die gar kleine Brut muß man von der Mutter nicht abſondern, ſondern wieder darmit einlegen, und bis aufs nächſt folgende Jahr ſich ergröſſern laſſen. Wenn ein Kiel, von dem man, ſeiner Rarität wegen, gerne eine Art hätte, gar nicht zuſetzen will, ſoll man denſelben, wenn er verpflantzet wird, unten an ein paar Orten ſubtil aufritzen, welchenfalls er das nächſte Jahr gewiß Beyſätze bekommen ſoll. Was man von Kielwerck oder Zwiebel-Gewächſen über Land ſchicken will, das ſoll man erſtlich in Moos, darnach in Pappier, worauf der Name des Gewächſes notiret, einwickeln, in eine Kiſte einmachen, und mit Wachs-Tuch vor der Näſſe wohl verwahren. Anemonen und Ranunculen kan man in Baum-Wolle, was aber Wurtzeln ſind, in Moos mit Honig befeuchtet, einmachen, bleiben ſie aber nur einige Tage unter Wegens, ſo iſt ein feuchter Moos ſchon gut genug. Das kleine Zwiebel-Werck, als Jonqvillen, Fritillarien, und derglei-

dergleichen, mag man, wenn ſie abgetrocknet ſind, in ein Pappier einwickeln, und in Schachteln verwahren.

Zwilling iſt ein, aus flächſenen Garn, doppelt und erhaben, überſchlagenes weiß verfertigtes Gewebe, aus allerhand Muſtern beſtehend, woraus das Bett-Geräthe, Tiſch-Zeug, und ſo ferner, gemacht werden. Iſt von allerhand Güte und Sorten.

Zwirn/iſt ein von Flachs geſponnener, und ſtarck gedreheter, doppelter Faden, in Strehne und Gebünde geſchlagen, entweder an dem Spinnrad, oder an der Spindel gedrehet; iſt weiß oder farbicht, klar, oder grob, oder mittel, groſſer oder kurtzer Weiffe, der Cloſter- und Holländiſche Zwirn iſt der beſte; wird zu nehen und kleppeln gebraucht. Offene Seide wird gezwirnt, wenn der Gold- und Silber-Lahn ſoll darüber geſponnen und geſchlagen werden.

Zwirnen/heiſſet, zwey oder mehr Fäden in einen zuſammen drehen. Solches geſchiehet entweder mit dem Spinnrad, oder an der Spindel. Wenn man an dem Spinnrad zwirnen will, leget man zwey Knäule Garn in ein Becken, worein zuvor ein wenig Waſſer gegoſſen worden, faſſet die beyden Enden von denen zweyen Knäulein zuſammen, und bindet ſie an die Spule, drehet ſodann das Rad, jedoch alſo herum, daß das Rad von der rechten gegen die lincke Hand herum lauffe, und ſpinnet es hinein, ſo werden ſich dieſe beyde Trümmer ſehr dicht zuſammen drehen, und einen feinen Zwirn machen, welcher um ſo viel klärer wird, je zärter das

Garn geweſen. Will man aber an der Spindel zwirnen, ſo wird zu oberſt in der Stube eine Schraube mit einem Ringe eingeſchraubet, die beyden Enden von denen im Waſſer liegenden Knäulein dadurch gezogen, an der Spindel angebunden, ein wenig aufgedrehet, und eine Schlinge daran gemachet, nachgehends mit der lincken Hand das Garn gefaſſet, mit der rechten aber die Spindel von der Seite hinweg geſchnellet, und mit der lincken das Garn, ſo viel möglich, in der Höhe gehalten, daß die Spindel ſich gantz frey drehe; wenn ſie nun faſt ausgelauffen, ſchlinget man das Garn um die lincke Hand, ergreiffet mit der rechten die Spindel, eröffnet die Schlinge, und drehet den zuſammgelauffenen Faden oder Zwirn auf die Spindel, machet von neuen eine Schlinge, ſchnellet die Spindel wieder von ſich, und machet es ferner, wie zuvor, ſo lange, bis das Garn alles gezwirnet worden.

Zwölff-Nächte/ ſiehe **Nächte.**

E N D E.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Compendieuses und Nutzbares Haußhaltungs-Lexicon Worinnen Alle beym Feld- Acker- Garten- und Wein-Bau, Wiesewachs, Holtzungen, Jägerey, Fischerey, Bierbrauen, Viehe-Zucht, und sonst bey dem Haußhalten vorkommende Wörter und Redens-Arten gründlich und deutlich erkläret, Auch Derer Thiere und Krä uter Eigenschafft, Natur, Gebrauch und Mißbrauch auff das treulichste untersuchet worden sind; Daß man solches sowohl in der Stadt, als auff dem
Bd.: 2

Bamberg (1744)

Oecon. 814-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295741-9
VD18 90389972